





MANUEL
DU
JARDINIER.

MANUEL DU JARDINIER,

OU

La culture des jardins potagers, à fleurs et à fruits, mise en pratique pour chaque mois de l'année, d'après les meilleurs agriculteurs anciens et modernes; avec toutes les planches nécessaires qui présentent les meilleures formes d'outils et autres objets relatifs au cultivateur.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez DUFART, Imprimeur-Libraire, rue Honoré, maison d'Auvergne, à J. J. Rousseau, près le Temple à l'Etre Suprême, ci-devant église Roch.

IIIeme ann. Républicaine.

RAPPORT de l'ère Rép. avec l'ère Vulgaire.

	Ere Républicain.	Ere Vulgaire.
AUTOMNE.	VENDÉMIAIRE,	
	Ier mois, repond à	9 der. jours de Sept. et
	BRUMAIRE,	21 premiers d'Octobre.
	II mois, repond à	10 der. jours d'Oct. et
	FRIMAIRE,	20 premiers Novembre.
	III mois, repond à	10 der. jours Nov. et
HYVER.	NIVOSE,	20 premiers Décembre.
	IV mois, repond à	11 der. jours Déc.; et
	PLUVIOSE,	19 pr. Janvier.
	V mois, repond à	12 der. jours Janvier et
	VENTOSE,	18 premiers Février.
	VI mois, repond à	10 dern. jour de Fév. et
PRINTEMS.	GERMINAL,	20 pre. Mars.
	VII mois, repond à	11 der. jours de Mars, et
	FLORÉAL,	19 premiers d'Avril.
	VIII mois, repond à	11 der. jours d'Avril et
	PRAIRIAL,	19 pre. de Mai.
	IX mois, repond à	12 der. jours de Mai e
ÉTÉ.	MESSIDOR,	18 pre. Juin.
	X mois, repond à	12 der. jours de Juin et
	THERMIDOR,	18 pre. Juillet.
	XI mois, repond à	13 der. jours de Juillet.
	FRUCTIDOR,	17 pr. d'Août.
	XII mois, repond à	14 der. jours d'Août, et
		16 pre. Septembre.

SANS-CULOTIDES, CINQ JOURS.

1 fête de la vertu.
2 fête du Génie.
3 fête du travail.
4 fête de l'opinion.
5 fête des récompenses.

MANUEL DU JARDINIER.

CHAPITRE II.

CARACTERE DU GENRE DU CERISIER.

La fleur est composée de cinq pétales attachés au calice par leur onglet ; le calice est d'une seule pièce à cinq découpures, et se desséche et tombe avant que le fruit ait acquis sa grosseur, et souvent même dès qu'il est noué ; quelquefois il subsiste jusqu'à la maturité du fruit : une vingtaine d'étamines environ, sont attachées sur les parois intérieurs du calice, et le pistil occupe le milieu de la fleur.

Le fruit est couvert d'une écorce fine, luisante, fraîche à l'œil ; la chair est un composé de petites cellules qui contiennent un suc doux ou acide, suivant l'espèce. Dans certaines, la chair tient au noyau ; dans d'autres, elle s'en sépare, et quelques-uns de ces noyaux tiennent au pétiole. Le noyau

est une substance ligneuse, blanche, plus dure dans les fruits acides, et il renferme dans son milieu une amande.

Quatre écorces revêtent le tronc et les branches des cerisiers. L'enveloppe extérieure est forte, dure, solide, coriace : la seconde a les mêmes caractères, mais elle est plus mince et moins dure : la troisième est molle et spongieuse. La direction des fibres de ces trois écorces est en spirale ; les fibres de la quatrième sont suivant la longueur des branches, et la substance est blanche et molle.

Les cerisiers ont les trois espèces de boutons ; ceux à bois sont placés à l'extrémité des branches, plus pointus que les suivans ; ceux à feuilles sont implantés le long des jeunes branches ; ils sont plus gros et moins pointus que les premiers, et il en sort un petit faisceau composé de huit à dix feuilles ; voilà le berceau dans lequel sont préparés et nourris les boutons à fleurs et à fruits qui paroîtront l'année suivante. Les boutons à fruits sont plus gros et plus ronds que les deux premiers.

Les feuilles sont placées alternativement sur les branches ; elles sont ovales, lancéolées, dentées en manière de scie, portées par de longs pétioles. L'intensité de la couleur

verte du dessus ou du dessous de la feuille, varie suivant les espèces: le dessous est toujours d'un vert plus clair. Une grosse nervure occupe le milieu de toutes les feuilles, et cette nervure est le prolongement du pétiole; elle se ramifie en sept ou huit nervures plus petites; et de celles-ci il en part une infinité d'autres plus petites encore.

CHAPITRE III.

DES ESPECES DE CERISIERS.

Les auteurs ont divisé en deux classes la famille des cerisiers; ils ont rangé dans la première les fruits en cœur, et dans la seconde les cerisiers à fruits ronds. Ne seroit-il pas plus naturel de diviser les cerisiers d'après la manière d'être de leur fruit? La première classe contiendroit les fruits dont la chair est tendre, fondante, et dont le suc est doux: la seconde, les fruits dont la chair est fermé, cassante et le suc doux: la troisième, enfin, comprendroit les fruits à suc acide. Cependant pour ne pas m'écarter de la loi tracée par Duhamel, à qui nous sommes redevables d'excellens traités sur tous les arbres, et en particulier sur les arbres fruitiers, j'adopte ses mêmes divisions, et je rends par conséquent hommage au maître

qui m'instruit ; et je ne laisserai jamais passer aucune occasion sans lui témoigner ma réconnoissance.

SECTION PREMIERE.

PREMIERE CLASSE.

DES CERISIERS A FRUITS EN CŒUR.

Des merisiers.

I. merisier à petit fruit.

Je regarde ce merisier, si on doit l'appeller ainsi, comme le type des bigarrreautiers ; et on en trouve dans les bois plusieurs espèces ou variétés qui diffèrent par la couleur de l'écorce de leur fruit, ou rouge ou noire, ou un peu blanche. Cette dernière imite assez celle de la cire, mais un peu colorée et veinée de rouge. La saveur du fruit n'est pas agréable ; sa chair est sèche : le noyau occupe presque tout le fruit très-petit, et il est adhérent à la chaire.

La fleur est proportionnée au volume du fruit, ses pétales sont très-blancs, froncés

sur leur bord, et en forme de cœur. Le même bouton en produit deux ou trois. J'en ai vu un pied dont le bouton donnoit jusqu'à sept fleurs.

Les feuilles. Leur longueur est du double de leur largeur ; elles sont portées par un pétiole grêle, et par conséquent pendantes : leur contour est dentelé en manière de scie, et les dentelures inégales ; la partie inférieure est d'un vert blanchâtre, et la supérieure d'un vert luisant.

Cet arbre s'élève beaucoup dans les forêts, se multiplie de lui-même par ses noyaux. Il est très-utile pour les pépiniéristes ; c'est sur cette espèce de merisier qu'ils greffent toutes les espèces de cerisiers, et ils ont alors de beaux sujets. Quelques-uns enlèvent ces pieds dans les forêts, les transplantent dans leurs jardins, et les y greffent. Plusieurs cherchent moins de façon, ils greffent leurs sujets dans les bois même, et lorsque la greffe a bien repris, ils transplantent et vendent l'arbre. Duhamel remarque que la greffe se décolle facilement sur cette espèce de merisier : il veut sans doute parler de la greffe en écusson ; mais je n'ai rien observé de semblable sur la greffe en fente, même sur les merisiers dans les bois. Il ne faut pas, il est

vrai, que ce sujet se trouve étouffé par d'autres grands arbres, et j'avoue que les pépiniéristes dont l'habitation n'est pas éloignée des forêts, doivent préférer ce dernier parti : il est pour eux plus économique que les autres.

Il seroit satisfaisant de savoir le nom du premier amateur qui, à force de soins, est parvenu à se procurer le merisier à fleur double, et comment il est parvenu ; ou enfin, si cette précieuse variété est dûe au hasard. Il diffère du premier seulement par ses fleurs doubles, c'est-à-dire, chargées de pétales comme la rose, et disposées de la même manière ; de sorte que la fleur, par elle-même, est isolée et très-agréable à la vue, et infiniment plus encore, lorsque l'on considère l'arbre qui en est chargé : il devient le plus bel ornement des bosquets du printemps. On voit ordinairement les fleurs simples qui deviennent doubles par excès de soins et de nourriture, perdre les parties de la génération, c'est-à-dire, les étamines et les pistils. Ici c'est tout le contraire, les étamines sont en grand nombre, le pistil est monstrueux ; en conséquence il ne se change pas en fruit. On peut donc dire que les fleurs ont toutes les parties de la génération, et que si elles

sont inféécondes, c'est à cause du vice d'organisation.

II. Merisier à gros fruit noir.

Duhamel regarde ce merisier comme une variété du précédent. Je suis fâché de ne pas être du sentiment de ce grand homme : la différence totale de la manière d'être de l'arbre et de son fruit, établit un caractère très-marqué ; d'ailleurs je ne crois pas même qu'elle soit dûe à la culture, puisque j'ai trouvé ces merisiers dans des forêts très-éloignées de toute habitation. Il est certain que si l'on considère cet arbre d'après les idées que les botanistes se sont faites des genres, des espèces et des variétés, il est clair qu'on ne le regardera que comme une simple variété ; mais alors il faudroit condamner toutes les autres espèces de cerisiers à subir la même loi, et même, à l'exemple de Von-Linné, les engloutir toutes dans le genre du prunier. L'agriculteur est obligé de subdiviser plus que le botaniste.

La fleur du merisier à gros fruit noir est moins grande que celle du précédent, ses pétales plus arrondis, un peu rougeâtres ou veinés, et son calice d'un rouge vif.

Son fruit a la peau noire, fine, luisante, la chair tendre, d'un rouge foncé, très-

vineuse, douce et sucrée, adhérente au noyau.

Ses feuilles sont d'un vert brun, et leurs nervures rougeâtres.

Les bourgeons diffèrent des premiers par leur couleur plus brune, et ils sont moins forts : de ces boutons il sort trois ou quatre fleurs.

Le tronc et les branches sont en total moins forts, moins grands que ceux du premier merisier.

C'est avec le fruit de cet arbre qu'on prépare le ratafia de cerise, dont on parlera au chapitre cinquième, ainsi que du marasquin et du kirschwaser.

SECTION II.

Des Guigniers de Paris, nommés Cerisiers dans les Départemens.

I. Guignier à fruit noir.

Les fleurs s'ouvrent un peu ; les pétales creusées en cueuilleron, arrondis et sillonnés ; dans l'extrémité supérieure très-minces ; le calice se replie vers le péduncule, ses

ses découpures sont très-profondes et sont terminées en pointe à leur sommet.

Le fruit est en cœur, le péduncule est implanté dans un enfoncement. La peau du fruit est fine, d'une couleur brune, tirant sur le noir; la chair et le suc sont ordinairement d'un rouge foncé lors de sa maturité. Le noyau est adhérent à la chair, alors un peu mollasse, ce qui engage à le cueillir un peu avant cette époque.

Les feuilles sont presque ovales, alongées aux deux extrémités, plus étroites vers le pétiole; les bords dentés en manière de scie, les dentelures inégales; leur couleur est d'un vert foncé par-dessus, et d'un vert clair en-dessous. Les feuilles qui naissent des bourgeons sont un quart plus longues que celles des branches à fruits. On remarque ordinairement à la base de chaque feuille deux petites glandes opposées et séparées par le pétiole: les feuilles sont pendantes.

Les bourgeons ont une écorce brune et ils sont assez gros; les boutons le sont moins et plus longs.

Cet arbre s'élève moins que le merisier, ses branches sont plus chargées de feuilles, et sont plus touffues. Le temps de la ma-

turité de son fruit est au mois de floréal ou de prairial suivant le climat.

Le guignier qu'on vient de décrire a produit une variété dont le fruit est également noir, mais plus petit et moins allongé; sa chair est plus fade lors de sa maturité, et le noyau est blanc; il mûrit à la même époque que le précédent.

Dans le territoire de Côte-Rôtie, près de Vienne, on cultive un guignier ou cerisier, qu'on devroit appeller hâtif, puisque c'est le premier pour la maturité, au moins dans ces climats. Je regarde cette espèce comme beacoup moins éloignée de son état primitif que les autres. La couleur de son fruit est d'un rouge tendre. Il est plus gros vers la queue qu'à son extrémité. On pourroit, absolument parlant, le comprendre à cause de sa forme, dans la famille des bigarreautiers, et sur-tout du n°. 3, mais sa chair n'est point dure, ferme et cassante. Elle renferme au contraire beaucoup d'eau légérement sucrée et peu aromatisée. Il me paroît qu'on en doit faire une espèce à part.

II. Guignier à gros fruit blanc.

Le fruit; sa couleur est d'un blanc de cire d'un côté, lavé de rouge de l'autre; sa chair est blanche et plus ferme, son eau

est blanche et plus agréable, son noyau est très blanc, très-adhérent à la chair.

L'écorce de ses bourgeons est de couleur cendrée, et le vert de ses feuilles est plus pâle que celui des espèces précédentes. Le fruit mûrit de dix à quinze jours plus tard.

III. Guignier à fruit rouge, tardif, ou Guigne de fer, ou de Saint-Gilles. Il commence à fleurir, dit Duhamel, vers le commencement de floréal, et son fruit est mûr en fructidor et en vendémiaire. Je n'ai jamais vu cet arbre, et Duhamel n'en donne aucune description.

IV. Guignier à gros fruit noir luisant.

Sa fleur est plus petite que celle des espèces précédentes ; les pétales sont un peu concaves, et leur extrémité est fendue en cœur, le calice est d'un vert rougeâtre du côté de l'ombre, et d'un rouge brun du côté du soleil.

Le fruit a une peau noire, polie et luisante ; sa chair est rouge, tendre sans être molle, son eau abondante, d'un goût relevé et agréable, son noyau un peu teint de rouge.

L'arbre est de la même grandeur, de la même force que les autres guigniers ; ses bourgeons sont jaunâtres, arrondis, et

comme cannelées à leur extrémité ; leurs boutons sont longs, peu pointus ; ceux à fruit sont de forme ovale, et très-renflés dans leur milieu ; ce guignier mûrit dans le cours de messidor, et son fruit est sans contredit préférable à tous les autres.

Dans les environs de Lyon, et sur-tout au village de Loire, pays assez froid, relativement aux autres villages qui l'avoisinent, à cause de sa position au nord, on cultive sur des hauteurs le guignier ou cerisier dont on vient de parler ; son fruit y est délicieux, mais il a une variété qui lui est préférable encore, c'est le guignier ou cerisier à gros fruit noir, luisant, et à courte queue. En effet, elle n'a pas un pouce de longueur. C'est à mon avis, la plus aromatisée de toutes les guignes ou cerises. Si un amateur s'occupoit à rassembler les différentes espèces de cerisiers dans les départemens de la République, il en découvriroit un grand nombre d'espèces qui le récompenseroient bien de ses peines.

SECTION III.

Des Bigarreautiers.

I. Bigarreautier à gros fruit rouge.

Ses fleurs s'ouvrent peu et leurs pétales

sont terminés en rond à leurs extrémités; les étamines sont de longueur inégale; le calice d'un vert clair. Duhamel a remarqué un phénomène assez singulier: le pédoncule qui soutient la fleur a à peine un pouce de longueur lorsque la fleur commence à épanouir, et lorsqu'elle est passée, il se trouve allongé jusqu'à trois pouces.

Le fruit est gros, convexe d'un côté, aplati de l'autre, et divisé par une rainure assez profonde qui règne sur toute sa longueur. Sa peau est polie, brillante, d'un rouge foncé du côté du soleil, et d'un rouge vif du côté de l'ombre. Sa chair est ferme, cassante, succulente, parsemée de fibres blanches; son eau est un peu rougeâtre, bien parfumée et excellente; le noyau est ovale et jaunâtre.

Les feuilles sont d'un vert clair, dentées en manière de scie, et à dentelures égales, grandes, pointues aux extrémités, et la largeur, prise dans le milieu, est la moitié de leur longueur.

Cet arbre est à peu près de la même grandeur que les guigniers; son bois est plus gros, ses branches moins nombreuses, et ses feuilles plus pendantes; l'écorce des bourgeons est d'un brun clair. Ils sont courts et gros, et les boutons, soit à bois, soit

à fruit, sont gros et assez arrondis. La maturité du fruit est plus tardive que celles des guignes; elle a lieu dans les mois de messidor et thermidor.

On ne digère point aussi facilement le bigarreau que les guignes; il pèse à l'estomac de certaines personnes, et leur cause des indigestions si elles en mangent un peu copieusement.

II. Bigarreautier à gros fruit blanc.

Il diffère du précédent par la couleur du fruit d'un rouge très-clair du côté du soleil, et d'un blanc de cire du côté de l'ombre; par sa chair qui est moins ferme et plus succulente; enfin, par l'écorce de ses bourgeons qui est cendrée.

III. Bigarreautier à petit fruit hâtif.

La peau du fruit, marquée d'une simple ligne, est d'un rouge tendre du côté du soleil, et d'un blanc de cire du côté de l'ombre, mais légèrement rose. Sa chair est blanche, moins dure que celle des autres bigarreaux, cassante, beaucoup plus ferme que celle des guignes; son eau a un goût relevé et son noyau est blanc. La maturité de ce fruit concourt avec celle des guignes.

Duhamel parle d'un bigarreautier que je ne connois point, et il le désigne sous le

nom de belle de Rocmont ; voici ce qu'il en dit. Il est moins aplati et moins alongé que le bigarreau rouge. Le côté aplati n'a point de rainure sensible, il n'est divisé que par une ligne blanchâtre très-peu marquée ; le péduncule est planté dans une cavité assez profonde, évasée, ronde dans son pourtour.

Sa peau est très-unie et brillante, d'un beau rouge pur dans quelques endroits, par-tout ailleurs marbrée, ou tiquetée finement de jaune doré ; le côté de l'ombre est d'un rouge lavé.

Sa chair est ferme et cassante, un peu jaune sous le côté où la peau est plus haute en couleur ; un peu tiquetée de très-petits points rouges autour du noyau, blanche dans le reste.

Son eau est abondante, vineuse, et très-agréable ; son noyau est marbré de rouge. Cet excellent bigarreau mûrit dans le cours de thermidor, et mérite d'être moins rare.

SECTION IV.

SECONDE CLASSE.

Cerisiers (à Paris) *à fruits ronds appellés*, Griottiers *dans les départemens.*

Le port de l'arbre suffit seul pour distinguer ceux de cette classe, de celle des cerisiers ou guigniers, et bigarreautiers. Ils ne s'élèvent jamais autant que les autres, leurs branches sont plus multipliées, plus chiffonnes et moins fortes; leurs feuilles plus fermes sur leurs queues, moins grandes, d'un vert plus foncé; les fleurs plus petites, mais plus ouvertes; leurs fruits ronds, fondans, acides, et la peau se sépare aisément de la chair.

On pouroit, si on le vouloit, diviser cette famille en deux ordres; dans le premier, on rangeroit les arbres à fruits rouges, et dans le second, les arbres a fruits noirs. ces distinctions auroient peu d'utilité.

I. Cerisier nain précoce ou griottier dans les départemens.

Sa hauteur en plein vent est de six à huit pieds; la flexibilité et la longueur de ses branches le rendent propre à l'espalier; s'il ne mûrissoit pas aussi promptement, il ne mériteroit pas la peine d'être cultivé.

La fleur est composée de cinq pétales minces, allongés, étroits, froncés sur les bords; le calice est court, proportion gardée avec la longueur des pétales.

Le fruit est le plus petit de toutes les especes de cerises ou griottes de cette famille, rond, aplati par ses extrémités. Sa peau est dure, d'un rouge clair avant sa parfaite maturité, alors sa couleur est plus foncée; sa chair est blanchâtre, sèche, un peu colorée en rouge lorsque le fruit est mûr; son eau est fortement acide, et même un peu âpre; sur quelques pieds le noyau occupe les deux tiers du fruit; sur d'autres, il est plus petit.

Les feuilles sont petites, si on les compare à celles des guigniers, &c. d'un vert plus noir, dentées en manière de scie irrégulièrement.

Les bourgeons sont, comme on l'a dit, longs et fluets, bruns du côté du soleil, et

gris du côté opposé. Les boutons sont très-pointus, petits, allongés, et des boutons à fruit, sortent communément deux cerises soutenues par des péduncules assez courts.

Le fruit est mûr au commencement de prairial. On le greffe sur des drageons de cerisier à fruit rond, ou sur le cerisier de Sainte-Lucie.

II. Cerisier ou griottier hâtif.

La fleur est très-ouverte, ses pétales arrondis, le pistil gros et saillant; les divisions du calice finement dentelées.

Le fruit est beaucoup plus applati vers la queue qu'à l'autre extrémité. Sa peau rougit de bonne heure, mais le fruit n'est exactement mûr que lorsque la peau est d'un rouge plus foncé; sa chair est presque blanche; son eau douce, agréablement acide. Le noyau est presque rond, et un peu pointu à son extrémité supérieure.

Les feuilles se tiennent droites, celles des bourgeons sont plus grandes que les autres; elles sont légérement dentelées, d'un vert foncé et luisant.

L'arbre est beaucoup plus grand que le précédent, moins que les guigniers et les bigarreautiers; chargé de beaucoup de branches, qui se soutiennent très-mal; les boutons sont ovales et pointus, et font avec les

bourgeons un angle assez ouvert : les fleurs sortent souvent trois ou quatre du même œil, et comme les yeux sont rapprochés, il n'est pas rare de voir des groupes de fruits de huit à neuf, et même plus.

On le greffe sur le merisier pour lui donner un pied un peu élevé ; l'époque de la maturité est en prairial.

III. Cerisier commun ou griottier à fruit rond.

Toutes les espèces de cette famille provenues de noyau, portent ce nom ; elles varient beaucoup par la grandeur de l'arbre, la manière de disposer les branches, la qualité du fruit et le temps de sa maturité. C'est le griottier le plus approché de son état primitif. Je suis persuadé que si on le livroit à lui, que le terrain sur lequel il végète ne fut pas cultivé ; que si on semoit de suite les noyaux du premier arbre ainsi abandonné à lui-même ; que si on semoit encore les noyaux du second arbre, puis des troisièmes, on parviendroit à la dégénérescence exacte de l'espèce, et enfin elle seroit réduite à l'état sauvage dont j'ai parlé au premier Chapitre, d'où la patience et l'industrie de l'homme l'ont tirée.

Le griottier commun a un grand avantage ; comme il est moins éloigné de son état pri-

mitif, comme il végète dans son pays natal, il est plus robuste, et craint moins les effets du froid rigoureux que les autres griottiers plus perfectionnés et policés. Il faut des circonstances bien extraordinaires pour qu'il ne se charge pas chaque année d'une assez grande quantité de fruits, et lorsque la saison est propice, il en est surchargé.

La culture ou le hazard ont procuré deux jolies variétés de cet arbre : c'est le cerisier ou griottier à fleur double, à fleur semi-double ; et tous deux produisent le plus joli effet dans les jardins ornés, et dans les bosquets d'été.

La fleur semi-double est formée par une vingtaine de pétales, du milieu desquels s'élèvent assez souvent deux pistils. Duhamel a observé que lorsque les fleurs à double pistil nouent leur fruit, ce qui n'arrive communément que sur les vieux arbres, le fruit est jumeau ; que les pistils de quelques fleurs se développent en petites feuilles vertes, et ces fleurs à un seul pistil et en très-petit nombre, produisent du fruit.

La fleur double est composée d'un plus grand nombre de pétales ; du milieu s'élève un pistil monstrueux, ou dégénéré en plusieurs feuilles vertes. Ces fleurs sont moins belles

belles que celle des merisiers à fleur double ou semi-double.

IV. Cerisier ou griottier à la feuille.

On le trouve dans les bois. Son caractère particulier est d'avoir une feuille allongée, à dentelures inégales, pointue des deux côtés, peu renflée dans le milieu, et ayant des glandes à sa base et quelquefois des stipules. Cette feuille est adhérente à la queue qui soutient le fruit, et cette queue est longue. Le port de l'arbre est semblable à celui des autres griottiers, c'est-à-dire que ses branches sont longues, fluettes, pendantes, &c. ; son fruit est dans son état sauvage, et il sert plus à la nourriture des oiseaux qu'à celle des hommes ; il est très-acide, même âpre et très-petit.

Duhamel parle d'une belle cerise à la feuille. Voici ce qu'il en dit : « Son fruit est gros et beau, aplati sur un côté, divisé d'une extrémité à l'autre par une ligne un peu enfoncée. Il diminue beaucoup de grosseur vers la tête, ce qui, joint à son aplatissement, lui donne la force d'une grosse guigne racourcie : la queue est bien nourrie, lavée de rouge à l'extrémité qui s'implante dans le fruit, au milieu d'une cavité assez profonde, mais étroite. La peau est d'un rouge brun très-foncé ; la chair est rouge ;

l'eau est aigre. Dans son extrême maturité, elle perd assez de son aigreur pour ne pas déplaire à ceux qui aiment que la cerise ait le goût un peu vif, mais au moins elle est très-bonne en compote. Le noyau est gros et très-légèrement teint; sa maturité est à peu près au commencement de thermidor.

V. Cerisier ou griottier à crochet.

Sa fleur ressemble à celle du cerisier hâtif, sa taille, ses feuilles et ses bourgeons tiennent le milieu entre le cerisier précoce et le cerisier hâtif; ses fruits sont de médiocre grosseur, la peau, d'un rouge foncé dans sa pleine maturité, la chair délicate, un peu fortement acide. Les fruits sont si nombreux sur les branches fluettes, qu'elles succombent sous le poids.

VI. Cerisier ou griottier à bouquet. Cette espèce est très-singulière par la forme de ses fleurs, et par la manière dont ses fruits se grouppent ensemble.

La fleur; le nombre des pétales varie de cinq à sept; les étamines sont en grand nombre, ainsi que les pistils dont le nombre est depuis un jusqu'à douze. Si toutes les fleurs devenoient fruit, ils offriroient un coup-d'œil bien particulier; mais la majeure partie avorte, et les bouquets sont seulement composés de deux, de trois, de quatre ou de cinq fruits.

Le fruit est rond, aplati par les extrémités, forme un groupe à l'extrémité de la queue, plus nombreux sur les vieux arbres que sur les jeunes. Quoique les fruits se touchent, ils ne sont point collés les uns contre les autres ; leur peau est un peu dure, d'un rouge clair et vif : la chair est blanche, et son eau acide.

L'arbre a les branches très-touffues, foibles, pendantes ; les bourgeons sont fluets, rougeâtres du côté de l'ombre ; ses boutons sont petits et obtus. Cet arbre est une variété du précédent, et il donne son fruit dans le cours de Prairial

VII. Cerisier ou griottier de la Toussaint ou tardif.

La fleur s'ouvre moins que celles des cerisiers à fruits acides ; les pétales sont presque planes et un peu pointus à leur sommet ; les étamines blanches et leur sommet jaune ; les découpures du calice profondes, à dentelures fines et régulières.

Le fruit est petit, porté sur une très-longue queue ; sa peau est dure, d'un rouge clair ; sa chair est blanche et son eau acide ; le noyau est blanc.

L'arbre s'élève à la même hauteur que le précédent, et il lui ressemble par la disposition et la forme de ses branches. Elles sont

chargées de boutons à bois et de boutons à fruits seulement. Ces derniers produisent de petits bourgeons, dont les trois ou quatre premiers yeux sont des boutons à bois pour l'année suivante: les autres boutons s'allongent, et donnent dans le même temps une ou deux fleurs; les premières fleurs paroissent en prairial, et l'arbre en produit pendant tout l'été. Il a de commun avec l'oranger, d'avoir en même tems des boutons de fleurs, des fleurs épanouies, des fruits qui nouent, d'autres verts, d'autres qui commencent à rougir, et d'autres qui sont mûrs. Si on n'a pas le soin de dégarnir cet arbre de la prodigieuse quantité de branches chiffonnes, les fleurs des branches de l'intérieur avortent. La partie de la branche qui a donné du fruit, se dessèche pendant l'hyver, et périt. S'il ne produisoit pas du fruit dans une saison si reculée, il ne vaudroit pas la peine d'être cultivé.

VIII. Cerisier ou griottier de Montmorency, gros Gobet, à courte queue.

La fleur a ses pétales arrondis, un peu froncés sur les bords, le calice est à cinq dentelures pointues.

Le fruit est gros, fort aplati à ses deux extrémités; la queue est courte, grosse, implantée dans une cavité évasée; la peau

d'un beau rouge vif peu foncé ; la chair délicate ; d'un blanc un peu jaunâtre ; l'eau abondante, agréable, peu acide ; le noyau blanc, petit.

Les feuilles petites, longuettes, dentées en manière de scie, et les dentelures un peu mousses ; celles des branches à fruit moins grandes que les autres.

L'arbre médiocrement grand, ses bourgeons d'un brun plus clair du côté de l'ombre que de celui du soleil ; ils sont très-fluets.

Les boutons sont petits, arrondis, couverts d'écailles brunes. Son fruit mûrit en Thermidor.

IX. Cerisier, ou griottier de Montmorency.

Sa fleur est plus grande que celle du précédent, et son fruit moins gros et moins comprimé, plus arrondi, d'un rouge plus foncé et plus hâtif d'environ quinze jours.

X. Cerisier ou griottier de Villennes à gros fruit rouge pâle.

La fleur est moins ouverte que celle des deux précédens. Ses pétales sont très-concaves, froncés et repliés en-dedans par les bords.

Le fruit est gros, bien arrondi par a tête, couvert d'une peau fine, teinte d'un rouge clair, que l'extrême maturité fonce

un peu ; sa chair succulente, blanche ; son eau abondante, très-agréable, relevée d'une très-légère acidité.

Les feuilles d'un côté, d'un vert peu foncé ; et de l'autre, d'un vert très-clair ; elles se terminent par une pointe aigue, et leurs bords sont garnis de dentelures inégales.

L'arbre surpasse par sa hauteur les deux précédens, soutient mieux ses branches, et pousse ses bourgeons verticalement. Les bourgeons ont le double de grosseur de ceux du gros gobet, et sont moins rouges. Les boutons sont une fois plus gros et plus longs, et tous sont pointus. Il sort deux à trois fruits du même œil, qui mûrissent vers la fin de prairial.

Cerisier de Hollande.

La fleur grande, moins ouverte que celle des cerisiers à fruits ronds ; son pistil moitié plus long que les étamines ; les bords des pétales sont un peu échancrés, et les découpures du câlice aiguës et lisses.

Le fruit est gros, presque rond, soutenu par de longues queues bien nourries : sa peau est d'un très-beau rouge ; sa chair fine, d'un blanc un peu rougeâtre ; son eau douce, trés-agréable, légérement teinte ; son noyau est un peu rougeâtre.

Les feuilles sont grandes, ovales, aiguës par leurs extrémités; leurs contours à dentelures inégales; leur pétiole d'un rouge foncé du côté du soleil.

L'arbre est le plus grand de tous les cerisiers-griottiers; ses branches sont moins nombreuses et plus nourries que celles des arbres de cette famille; les bourgeons forts, d'un rouge brun du côté du soleil, d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, recouverts et comme marbrés de gris clair. Les boutons sont gros, longs, rassemblés, et de chaque bouton, il prend depuis deux jusqu'à quatre fruits. Les fleurs de cet arbre sont sujettes à couler: la maturité du fruit est à la fin de prairial.

XII. Cerisier à fruit ambré, à fruit blanc.

Ce cerisier devient le plus grand de sa classe; il soutient bien ses branches, quoique fort longues; ses bourgeons sont forts, ses yeux fort gros, ses feuilles grandes, ses fleurs nombreuses, peu ouvertes; son fruit est la plus excellente de toutes les cerises, souvent peu abondant, gros, arrondi par la tête, porté par une queue assez longue; sa queue est fine, de couleur d'ambre, que la maturité lave, en quelques endroits, de rouge fort léger, ou bien le so-

leil la teint de rouge clair, et le côté de l'ombre est mêlé de rouge jaune; son eau est très-abondante, douce, sucrée, sans fadeur; sa maturité est au commencement de thermidor.

XIII. Griottier.

Les fleurs s'ouvrent bien: leurs pétales plus larges que longs, fortement creusés en cueilleron; le calice rougeâtre, petit, à découpures aigues.

Le fruit est gros, aplati vers la queue, sillonné vers l'aplatissement qui règne du côté de sa hauteur; queue bien nourrie, placée dans une cavité assez large; la peau fine, luisante et noire; la chair ferme, d'un rouge brun foncé; son eau d'un beau rouge; très-douce, très-agréable.

Les feuilles grandes, d'un vert très-foncé, terminées en pointes longues et aiguës, pliées en gouttierres, dentelées inégalement.

L'arbre moins grand que le précédent, soutient bien son bois; plus gros et moins nombreux; ses bourgeons sont gros, courts, d'un rouge brun, peu foncé du côté du soleil, verts du côté de l'ombre; ses boutons gros par la base, terminés en pointe; ils sont très-rapprochés, et de chacun il sort deux ou trois fruits, de manière que les

fruits environnent la branche. Le fruit mûrit dans le cours de messidor.

On connoît encore le cerisier à fruit noir, et à très-petit fruit noir, qu'on appelle grosse et petite cerise à ratafia, et qu'on ne doit pas confondre, à cause de la singularité de la nomenclature, avec les merisiers destinés au même usage, qui sont des fruits tardifs, petits et amers; ils mûrissent en thermidor: leur peau est épaisse, d'un rouge obscur, fort approchant du noir; la chair et l'eau d'un rouge foncé.

XIV. Griottier de Portugal.

La fleur bien ouverte, bien arrondie; les pétales plus larges que longs, plissés dans le milieu et sur les bords; le calice est court, les découpures obtuses à leur extrémité.

Le fruit très-gros, aplâti par les extrémités; et peu par un côté. La queue est grosse, sur-tout à son insertion dans le fruit, dans une cavité profonde et évasée; la peau est cassante; d'un beau rouge brun, tirant sur le noir; sa chair ferme, d'un rouge foncé, et s'éclaircit vers le noyau; l'eau d'un beau rouge, abondante, légèrement amère et excellente; le noyau petit, pointu à son sommet.

Les feuilles sont grandes; leur plus forte

largeur est vers le sommet terminé en pointe; leur circonférence est garnie de dentelures profondes et inégales; celles des bourgeons ont un quart de longueur de plus que celles des branches à bois.

L'arbre est de hauteur médiocre, pousse de fort gros bourgeons courts et bien garnis de grandes feuilles; les boutons sont gros, courts, souvent doubles ou triples. Il sort de chacun deux ou trois fruits; il mûrit en thermidor.

Cette espèce de cerise est nommée par quelques-uns, royale, archiduc, royale de Hollande, cerise de Portugal.

XV. Griottier d'Allemagne, griotte de chaux, grosse Cerise de M. le comte de Saint-Maure.

La fleur moins ouverte que celle des cerisiers; ses pétales plus larges que longs, fort concaves, plissés souvent en forme de cœur; le calice petit, ses découpures profondes, arrondies à leur base, aiguës à leur sommet.

Le fruit a la forme allongée; il est plus renflé vers la queue qu'à l'autre extrémité; sa queue est menue, longue, implantée dans un enfoncement peu creusé, la peau est d'un rouge brun foncé et presque noir, la chair d'un rouge foncé, l'eau abondante, trop

acide, le noyau un peu teint en rouge, terminé en pointe.

Les feuilles des branches à fruit sont petites, courtes, pointues, dentées finement et régulièrement; celles des bourgeons sont plus longues d'un tiers, terminées par une longue pointe, dentées inégalement et profondément.

L'arbre; son bois est menu, allongé, se soutient mal; ses bourgeons sont longs, menus, fluets, d'un brun rougeâtre, les boutons sont longs, bien nourris, obtus. Il sort trois ou quatre fleurs de chaque bouton. Le fruit est mûr dans le cours de messidor.

XVI. Royale Chéri-duke.

Les fleurs bien ouvertes, les pétales ovales et creusés en cueuilleron, attachés par de longs onglets.

Fruit gros, un peu comprimé par les deux extrémités; la queue médiocrement grosse, toute verte; la peau d'un beau rouge brun, tirant sur le noir dans l'extrême maturité du fruit; la chair rouge et un peu ferme, l'eau très-douce, le noyau surmonté de quelques proéminences du côté de la queue, et pointu de l'autre extrémité.

L'arbre s'épuise à produire des fruits, il est d'une grandeur au-dessus de la moyenne;

ses bourgeons sont légérement teints de rouge du côté du soleil, et d'un vert clair à l'ombre, ils sont courts. Les boutons sont petits, longs, pointus; et du même bouton il sort depuis deux jusqu'à cinq fleurs qui nouent facilement: aussi la branche est-elle environnée de fruits par groupes. Le fruit mûrit en messidor.

On compte plusieurs variétés de cerisiers: les plus estimés sont le may-duke, ou royale hâtive, qui mûrit dans le cours de prairial, et souvent au commencement; la royale tardive dont le fruit mûrit en fructidor: il est beau, mais trop acide; la royale tardive, ou la holmans duke, qui est une très-bonne cerise. Je ne connois aucune de ces variétés, mais je demande si elles ressemblent beaucoup aux espèces que l'on transporta de Rome en Angleterre, cent vingt ans après que Lucullus les eût apportés à Rome.

XVII. Cerise-guigne.

Les fleurs peu ouvertes, les pétales un peu creusés en cueilleron, assez semblables à celles du précédent.

Fruit, gros, aplati sur les côtés, sans rainure; la queue menue, implantée dans une cavité large et profonde, la peau d'un rouge brun et foncé, et presque noir dans sa ma-

turité, la chair un peu molle, colorée comme la peau, s'éclaircit auprès du noyau; son eau douce, d'un goût agréable et rouge, son noyau, ovale, alongé, pointu à son extrémité.

Ses feuilles semblables à celles du précédent.

L'arbre plus grand que le chéry-duke; ses bourgeons gros, forts, de longueur médiocre, ses boutons groupés en grand nombre à l'extrémité des branches à fruit, donnent chacun depuis trois jusqu'à cinq fleurs. Cet arbre est une variété perfectionnée du précédent: il mûrit dans le cours de messidor.

De cette variété il en est provenu une autre, nommée royale nouvelle, qui fleurit depuis la fin de prairial jusqu'à la fin de messidor. Elle différe de la première par sa couleur un peu claire, et sa forme un peu plus arrondie.

Cerises suivant l'ordre de leur maturité.

Maye-duke.
Cerise précoce.
Guigne blanche.
Guigne noire.
Bigarreau hâtif.
Cerise hâtif.
Cerise commune.
Guigne noire luisante.
Cerise à bouquet.
Cerise à trochet.
Cerise de Montmorency.
Chéry-duke.
Guindoux.
Cerise à gros fruit rouge pâle.
Gros bigarreau blanc.
Gros bigarreau rouge.
Cerise-guigue.
Gros gobet.
Cerise ambrée.
Griotte.
Griotte de Portugal.
Griotte d'Allemagne.
Cerise commune tardive.
Cerise de la Toussaint.

CHAPITRE IV.

De la culture du cerisier.

Tout sol de nature calcaire et légère est excellent pour le cerisier. Il réussit moins bien dans les fonds argileux, ou dont le grain de terre est trop compacte, ainsi que dans les endroits humides. Dans ces derniers terrains sur-tout, la fleur est sujette à couler, et la meilleure espèce de cerise y a peu de goût.

Les cerisiers ne se plaisent pas dans les pays et dans les expositions trop chaudes. On ne doit y planter que ceux de primeur; et leur fruit sera toujours au-dessous du médiocre. Il aime les pays de montagnes, les lieux élevés; il est plus tardif, il est vrai, mais son fruit est beaucoup plus parfumé. Sa bonté dédommage amplement d'une jouissance anticipée de deux ou trois semaines: l'arbre s'en porte mieux et subsiste plus long-temps.

La majeure partie des cerisiers se multiplie et se reproduit du noyau. La greffe cependant est préférable et plus expéditive, puisqu'il faut attendre que l'arbre provenu de noyau donne son fruit, afin d'être à même de juger de sa qualité. J'invite ceux qui peuvent sacrifier une légère somme à des

expériences, à multiplier les semis ; sur la totalité, ils seront peut-être assez heureux pour avoir de nouvelles espéces : sinon ils auront des sujets pour greffer les espèces qu'ils désireront. Il conviendroit encore qu'ils mariassent les étamines d'une espèce avec le pistil d'une espèce différente.

Le merisier est, de tous les arbres de cette famille celui qui réussit mieux pour recevoir la greffe. D'ailleurs, ses pieds sont droits, forts et vigoureux, et il ne pousse point de rejetons de ses racines, c'est le meilleur arbre pour les hautes tiges. Après lui, viennent les cerisiers à fruits ronds, ou griottiers dans les départemens. Ceux-ci ont la facilité de se reproduire de drageons, et si on veut les multiplier, il suffit de couper le tronc de l'arbre entre deux terres, ou de l'éclater à la naissance des racines. Si on les greffe, ils poussent beaucoup de drageons.

Le merisier de Sainte-Lucie, ou Mahaleb, est encore très-bon pour recevoir la greffe de tous les cerisiers, il réussit assez bien même dans les plus mauvais terrains, et très-bien dans les terrains passables.

Toutes les manières de greffer sont bonnes pour le cerisier : l'écusson, à la pousse des jeunes sujets ; en fente ; lorsque le pied

est fort, ou lorsque l'on veut changer la tête de l'arbre, sont les méthodes les plus sûres de greffer.

Il faut bien aimer à tyranniser les arbres pour disposer leurs branches contre des murs, pour les tailler en espalier ou en buisson. Cet arbre a conservé, malgré nos soins, son principe sauvage; il veut pousser à sa fantaisie, et suivant la loi prescrite par l'auteur de la nature. La serpette meurtrière du jardinier veut le contraindre de se prêter à ses volontés, il dépérit et meurt promptement.

Ne cherchez pas à donner à l'arbre destiné au plein vent une forme gracieuse et symétrique, sans quoi vous payerez cher votre attention déplacée. S'il meurt des branches, laissez-les secher sur pied, un coup de vent les cassera, et l'arbre sera net. Quant aux branches chargées de gomme, ce qui arrive toujours par une transpiration arrêtée, ne les abattez-pas, elles périront d'elles-mêmes; leur retranchement feroit une nouvelle plaie à l'arbre, où il se formeroit une plus grande quantité de gomme. En général, le cerisier à fruit en cœur se coiffe et pyramide bien; ceux à fruits ronds se chargent de trop de branches; mais comme la nature n'a rien fait en vain,

et comme cet arbre n'est pas créé pour le simple coup-d'œil, il aura soin de se débarrasser de ses branches superflues. Ce langage paroîtra singulier à ceux qui ont toujours la serpette à la main, mais qu'ils prennent la peine de comparer l'arbre façoné suivant leurs caprices, ou celle de l'arbre conduit par les mains de la nature. En un mot, la véritable forme du cerisier est le plein vent.

J'avoue, malgré ce que je viens de dire, qu'un mur garni de branches de cerisier disposées en espalier, offre un joli coup-d'œil; dans la première saison, la multiplicité de ses fleurs et leur ordre symétrique flattent la vue; ensuite le vert foncé des feuilles contraste parfaitement bien avec la vivacité et la couleur tranchante des fruits, depuis qu'ils rougissent jusqu'à leur parfaite maturité. Ce que j'ai dit de la taille du cerisier à plein vent s'applique en partie à celui-ci, c'est-à-dire, qu'il faut être très-discret dans la taille et dans l'ébourgeonnement; c'est de la multiplicité des brindilles, que dépend celle des fruits. Tous les bourgeons de cerisiers à fruit rond sont, comme on l'a remarqué, menus, fluets, et par conséquent ils se prêtent avec une facilité extrême au palissage; il vaut mieux

conserver et palisser ceux qui ont poussé sur le devant des tiges que de les couper. La multiplicité des branches à fruit fait que l'arbre a peu de gourmands; s'il monte trop haut, on peut le rabaisser, les boutons percent facilement l'écorce, et garnissent les places vides. Encore une fois, je le répète, craignez de trop couper les branches.

CHAPITRE V.

Des propriétés du Cerisier.

Propriétés médicinales. Le fruit est rafraîchissant, laxatif, nourrissant, quand il est bien mûr, astringent lorsqu'il est encore vert. On regarde les feuilles comme laxatives et les noyaux comme diurétiques. La cerise acide ou griotte tempère la soif. Son suc étendu dans beaucoup d'eau, édulcoré avec une suffisante quantité de sucre, convient dans les fièvres où il y a ardeur, soif et tendance vers la putridité. Le cerisier à fruit doux ou le guignier cause des vents dans les premières voies.

II. Des propriétés du bois. Si la couleur du bois se soutenoit, il seroit un arbre précieux pour l'ébénisterie. Le merisier a son bois plus serré, plus dur que les cerisiers à fruit en cœur ou à fruit rond. Dans quel-

ques départemens, on fait avec les branches de celui-là, de très-bons échalas pour les vignes, sur-tout si on a eu le soin de les écorcer ; des cerceaux de tonneau, si elles sont assez droites et assez longues, et dans quelques autres endroits, les grandes branches unies au tronc et fendues dans les proportions convenables, servent à faire des cerceaux pour les cuves.

III. Des propriétés économiques du fruit. Je pense que l'on ne trouvera pas déplacé le petit épisode sur le Kirsch-wasser, et non pas Kervaser, comme on prononce en France, liqueur spiritueuse, qu'on obtient par la distillation des différentes espèces de cerises sauvages. La distillation de cette liqueur forme une branche de commerce assez considérable dans les montagnes d'Alsace et du département du Doux, mais principalement dans les cantons de Bâle, de Berne, &c. Comme l'arbre qui produit la cerise propre à cette distillation est fort commun dans toutes nos forêts et sur nos montagnes, il seroit à désirer que ce genre d'industrie s'étendît dans la République, et rien n'est plus facile.

Le Kirsch-wasser se fait avec la merise noire à suc doux, et avec la cerise ou griotte à fruit rouge et acide. Ces cerisiers donnent des fruits en abondance, même dans les

vallons au pied des glaciers de Grindelvald. La liqueur qui provient du mérisier à fruit noir est infiniment plus délicate que celle tirée de la cerise acide. Souvent on mêle les deux fruits ensemble, et on a tort. On a plus grand tort encore lorsque l'on mêle à ces deux fruits les prunelles et les sorbes; alors la liqueur est détestable et nuisible à la santé. Voici la manière de la préparer.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de cerises des bois, noires, vineuses, teignant fortement les doigts, nommées merises, lorsqu'elles seront au point d'une parfaite maturité. Otez-en les queues, et mettez-les dans un vase quelconque, où elles seront écrasées et bien réduites en pâte. N'écrasez pas tous les noyaux, mais seulement un tiers, ou la moitié tout au plus. Les merises ainsi préparées, jettez le tout ensemble dans un tonneau, pour les laisser fermenter pendant six ou sept jours. Si c'est un grand vase ouvert, couvrez-le bien afin que la liqueur ne s'évente pas. Lorsque la fermentation est achevée, prenez une quantité de ces merises et de leur suc, que vous jetterez dans un alambic garni de toutes ses pièces. Ayez l'attention de ne pas le remplir; et de laisser un demi-pied de vide. Vous verserez, pour la première fois, sur

les merises mises dans l'alambic, une pinte ou une pinte et demie d'eau de merise distilée, et mêlez le tout exactement. Si on repasse par une seconde distillation la liqueur qu'on obtiendra dans la première, cette addition est inutile; le Kirsch-wasser en sera plus fort.

Commencez par donner un feu doux, modéré et par dégré, et ayez soin de remuer de tems en tems toute la masse avec un bâton, afin que le marc ne s'attache pas au fond. Lorsque la masse annonce les premiers bouillonnemens, couvrez la chaudiere de l'alambic de son chapiteau, armez-le de son serpentin, de son réfrigérant, et ayez grand soin que son eau soit fraîche et jamais chaude; renouvellez-la lorsqu'elle commencera à s'échauffer. La plus grande attention à avoir, est de ne pas presser le feu. Si la distillation coule trop vîte ou trop fort, c'est une marque qu'il y a trop de feu, et la liqueur sentira l'empyreume. Elle doit couler goutte à goutte. Tant que la liqueur sera claire comme l'eau de roche, ce sera une preuve que la distillation de la bonne liqueur n'est pas à sa fin; mais dès qu'elle paroîtra louche, changez aussi-tôt de récipient, et recevez dans un autre ce qui continuera à distiller. Prenez garde cependant

que cette liqueur louche ne contracte le goût de feu ou de brûlé qui ne se perd jamais. Conservez cette eau louche pour une seconde distillation, et vous distillerez jusqu'à ce que vous n'ayez plus de fruit fermenté.

Celui qui désirera la perfection du Kirsch-wasser, fera très-bien de distiller au bain-marie; la liqueur n'aura jamais aucun mauvais goût, et on ne craindra pas de brûler l'alambic, ni de gâter la liqueur en poussant le feu.

Plusieurs distillateurs de Kirsch-wasser n'ont point de réfrigérant sur le chapiteau de l'alambic, ni même de serpentin, mais un simple tuyau qui s'adapte au bec de l'alambic, et traverse un tonneau ou tel autre vaisseau rempli d'eau : il n'est donc pas étonnant que la plus grande partie de cette liqueur qu'on vend dans le commerce, ait un goût de feu. A Grasse, les distillateurs d'eau de senteur, &c., ont un filet d'eau froide qui passe perpétuellement par le réfrigérant.

Presque tout le marasquin du commerce est fait avec le Kirsch-wasser, mêlé avec une quantité proportionnée d'eau ordinaire et de sucre.

J'ignore la composition du marasquin de

Zara, presqu'île de la Dalmatie. Le nom de marasquin vient de marasque, qui est le nom donné par les Italiens à une cerise acide, ou griotte. Mais cette cerise est-elle la même que celle dont on se sert à Zara ? Ce qui prouveroit le contraire, c'est la différence des deux qualités de marasquins. Les Vénitiens ont fait tout ce qu'ils ont pu pour perfectionner leur marasquin, mais celui de Zara mérite la préférence à tous égards.

« On se sert d'une espèce de cerise sauvage qui ne croît qu'en Dalmatie : ce fruit est aromatique, et le goût de son amande est un peu semblable à celui de nos avelines. (Cette définition très-imparfaite, se rapporteroit plutôt au fruit du merisier qu'à celui de la cerise aigre) « On recueille ces fruits lorsqu'ils ont atteint leur parfaite maturité. On les sépare de leurs queues. On écrase fruits et amandes, et le tout est jeté dans une cuve destinée à les faire fermenter ; on délaye ensuite avec le jus de ce fruit, autant de livres de miel blanc qu'on a écrasé de quintaux de cerises ; puis on le jette dans la cuve, on foule, et quand le liquide a éprouvé le même dégré de fermentation qu'on fait subir aux raisins, on le verse dans de grands alambics, au fond desquels on a préalablement placé une grille

construite en deux parties qu'on adapte l'une à côté de l'autre, et dont les mailles sont assez serrées pour que le marc ne se précipite pas au fond du vaisseau qu'on couvre de son chapiteau, armé de son rèfrigérant, et on procède à la distillation. Six mois ou un an après avoir converti en eau-de-vie, on rectifie cette liqueur au bain-marie, et on répète cette opération autant de fois qu'on estime devoir le faire, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'esprit soit dépouillé de tout corps hétérogène, ce qu'on connoît à l'odeur et à la saveur agréable de cette liqueur. On fait fondre du sucre blanc dans une suffisante quantité d'eau simple, on le mêle avec l'esprit de vin, et on laisse vieillir le mélange.

Les auteurs et les voyageurs qui parlent de Zara, ne disent rien de satisfaisant sur la marasque. Dans un ouvrage intitulé : Etat de la Dalmatie, imprimé en 1775, et dont l'auteur, nommé Grisogono, est né en Dalmatie, dans la ville de Trau, on lit que la marasque ne se trouve abondamment que dans la province de Poglizza, qui est une petite république indépendante au milieu de la Dalmatie, et que par-tout ailleurs elle est très-rare ; que les paysans de cette province en exportent une très-grande quantité

tité dans des barques, ou par terre à dos de cheval, dont la plus grande partie se vend aux fabricateurs de Rossoli qui sont dans toutes les villes voisines; de manière que l'excellente qualité de ces fruits rend ces rossolis parfaits et supérieurs à tous ceux qui se font en Italie et dans d'autres pays. Il est visible que ce que l'auteur entend par rossoli, est le marasquin.

NOISETIER ou COUDRIER, ou AVELANIER. Tournefort le place dans la première section de la dix-neuvième classe des arbres à fleurs mâles et femelles, séparées sur le même pied, et dont le fruit est osseux; il l'appelle, Corylus sativa sive vulgaris; Von-Linné le nomme Corylus avellana, et le classe dans la monoécie poliandrie.

Fleurs, mâles et femelles sur le même pied; les mâles composées de huit étamines, placées sous des écailles d'un chaton très-long; les feuilles composées de deux pistils, logés dans un calice de deux pièces, coriacé, déchiré par ses bords, et aussi long que le fruit.

Fruit, amande renfermée dans une noix, aiguë à son extrémité, et qui repose sur le fond du calice, dont la substance est épaisse et charnue.

Feuilles, portées par des pétioles, simples, entières, arrondies, pointues, dentelées; les dentelures découpées; la surface couverte d'un duvet velouté.

Racine ligneuse, rameuse.

Port, très-grand arbrisseau, poussant beaucoup de drageons par ses racines. Tiges rameuses; droites; écorce tachetée, couverte d'un duvet sur les jeunes branches; les chatons des fleurs mâles cylindriques, très-alongés, naissent des aisselles des feuilles. Les fleurs femelles adhérentes aux tiges lorsqu'elles sont dans le bouton, rameuses lorsque le fruit est formé; les feuilles alternativement placées sur les tiges; les stipules ovales et obtuses.

Lieu, les bois, les haies.

Le noisetier qui vient d'être décrit est celui qui croît naturellement dans les bois de l'Europe, et que l'on trouve même sur les plus hautes montagnes; son amande est blanche, et elle est pour l'ordinaire l'apanage des enfants ou des bergers. Cet arbuste ne vaut pas la peine d'être cultivé. Cependant, à force de soins, de semis, de plantations, l'homme est parvenu à lui faire produire de belles variétés. Telle est celle du noisetier franc, à fruit blanc, *corylus sativa fructu albo majore sive vulgaris*, BAUH.

Celui-ci a donné encore plusieurs variétés ; l'une à plus gros fruit rond ; l'autre à fruit rouge oblong, et à fruit rouge couvert d'une pellicule blanche. On connoît encore le noisetier d'Espagne à gros fruits et anguleux.

La seconde espèce réelle du noisetier est celle de Bizance, corylus columa. Lin. originaire du levant ; ses fruits sont ronds comme ceux du noisetier franc, mais deux fois plus gros, cachés presqu'entièrement dans le calice qui les environne, et les calices profondément découpés.

Culture. On peut dire que le noisetier se plaît par-tout, du nord au midi de la France, et quoiqu'il soit peu délicat sur le choix du sol, il réussit beaucoup mieux dans les terrains légérement humides, et légers.

On le multiplie par semis, par drageons enracinés, et par marcottes. Ces dernières sont celles qui réussissent le mieux, et dont la reprise est la plus sûre.

Quant aux semis, on conserve le fruit dans de la terre ou du sable sec, jusqu'au moment de le mettre en terre ; le sol doit être bien défoncé. On le dispose par tables de longueur indéterminée, sur une largeur qui permette le sarclage au besoin, c'est-à-dire de trois à quatre pieds. On ouvre de petits sillons, dans lesquels on place les

noisettes à six ou huit pouces de distance ; après la seconde, et encore mieux à la fin de la troisième année, on le replante à demeure, dès que les feuilles sont tombées. Il faut saisir ce moment pour les pays méridionaux, sur-tout parce qu'il existe peu d'arbres qui se remettent aussi promptement en sève au retour de la moindre chaleur ; il y fleurit souvent en nivose, et ailleurs en pluviose, suivant la saison ; alors sa reprise est plus difficile. Dans les départemens méridionaux, on fera très-bien de l'arroser une fois ou deux dans le cours de l'été des deux premières années. Dans les pays plus tempérés, ou bien dans ceux où les pluies sont assez fréquentes, cette précaution devient inutile.

Les boutures ou drageons sont ordinairement assez communs aux pieds des noisetiers anciens. On les en sépare en leur laissant le plus de racines qu'il est possible.

Les marcottes sont en état d'être replantées après la première année. La manière dont les jeunes tiges s'élancent de terre, facilite l'opération.

Plusieurs auteurs conseillent de couvrir de noisetiers les coteaux ingrats. Il vaut mieux les voir chargés de verdure que sans rien du tout ; mais ne seroit-il pas plus

avantageux de semer du gland ou des châtaignes ? Si j'avois à choisir, je préfèrerois ces derniers, à moins qu'une expérience complette ne prouvât que ces semis ne réussiroient pas.

Le bois du noisetier est flexible. Cette propriété le rend utile pour les petits cerceaux, pour l'usage des vaniers. Lorsqu'il a une certaine grosseur, on l'emploie comme échalas dans les vignes tenues à une médiocre hauteur. Son bois, ses fagots servent à chauffer le four.

Propriétés. L'amande est inodore, et a une saveur douce; elle nourrit très-peu, elle pèse à l'estomac, et se digère difficilement quand elle est fraîche; sèche, la pellicule qui la recouvre, excite un picotement dans le gosier et la toux. De l'amande sèche on retire une huile douce, béchique et anodine, dont la dose est depuis une once jusqu'à deux.

NOYER commun... à très-gros fruit, plus agréable qu'utile... à fruit tendre et à écorce fragile... celui qui donne deux récoltes, simplement curieux... le tardif qui fleurit en prairial. Le premier et le dernier sont vraiment utiles; Le dernier surtout dans les pays où l'on craint les gelées tardives du printemps.

DISPOSITION

DE LA CULTURE DU NOYER.

CHAPITRE PREMIER.

Des epèces et variétés du noyer.

Fleurs, à chatons, mâles et femelles, séparées sur le même pied; les fleurs mâles composées de plusieurs étamines et d'une espèce de pétale divisé en six, rassemblées en grand nombre sur un chaton oblong, formées d'écailles nombreuses, et placées en recouvrement les unes sur les autres comme les tuiles. Les fleurs femelles rassemblées deux ou trois ensemble, composées de deux pistils, d'un calice qui couronne le germe, et d'une espèce de pétale divisé en quatre comme le calice, et plus grand que lui.

Fruit, à noyau recouvert d'une pulpe charnue, sèche, nommée brou, qui renferme un noyau ligneux, grand, ovale, à une seule loge, dans lequel on trouve une amande divisée en quatre lobes sinueux.

Feuilles, ailées, avec une impaire; les folioles sessilles, entières, ovales, lisses, légèrement dentées, presque égales.

Racine, ligneuse, rameuse.

Port ; arbre superbe qui forme une large tête ; l'écorce du tronc épaisse, cendrée, gercée dans les vieux sujets, lisse sur les jeunes branches ; les chatons sont cylindriques et allongés, ils naissent des aisselles des feuilles, ainsi que les fleurs femelles. Les feuilles sont placées alternativement sur les branches, les stipules doubles, et tombent.

Au rapport de Pline, le noyer est originaire de Perse, d'où il a passé en Grèce, de Grèce en Italie ; et enfin dans une très-grande partie de l'Europe ou on l'a naturalisé.

On compte plusieurs belles et utiles variétés de cet arbre ; de ce nombre est le noyer à gros fruit. Ses noix sont grosses comme un œuf de poule d'inde, mais moins longues, assez volumineuses pour servir d'étui à une paire de gants de peau. L'amande n'en est pas aussi considérable que la coquille semble l'annoncer. Les feuilles de cet arbre sont plus amples que celles du noyer commun, il s'élève plus haut, il croît plus promptement ; et son bois est moins précieux.

L'amande du noyer mésange ou à fruit tendre, se conserve très-bien, et fournit beaucoup d'huile, et on doit la préférer à tout autre pour semer.

Le noyer à fruit dur, ou noyer à angles, nux juglans fructu perduro. TOURN. On appelle encore son fruit féroce, à cause de la peine qu'on a de le casser; et d'en tirer l'amande. Aussi il en coûte plus du double pour faire émonder le fruit. C'est le noyer dont le bois est le plus estimé, qui est le plus dur et le plus veiné.

Le noyer qui donne deux fois l'an, s'il existe, il est bien rare, et je ne l'ai jamais vu.

Le noyer tardif, ou noyer de la Saint-Jean. Arbre très-précieux pour les cantons où l'on craint les gelées tardives. Il ne pousse ses feuilles qu'au commencement de prairial, il fleurit à la fin de ce mois; et son fruit est mûr presqu'aussi-tôt que celui du noyer commun.

La Virginie fournit deux espèces réelles de noyer, et il en est survenu un grand nombre de variétés. La première espèce est le noyer blanc, juglans alba. LIN. Voici ce qu'en dit Daubenton, dans le dictionnaire encyclopédique, édition In-folio; je ne l'ai jamais vu. « On le nomme l'Icheri. C'est un petit arbre qui ne s'élève en France qu'à douze ou quinze pieds. Il fait une tige droite, fort mince, et jette peu de branches latérales, ensorte que sa tête est fort

petite. Quand on touche les boutons de cet arbre pendant l'hiver, ils rendent une odeur douce, aromatique, fort agréable : son écorce est brune et, d'un gris terne ; sa racine est peu garnie de fibres et elle pivote ; sa feuille ressemble à celle des noyers de l'Europe ; mais elle est dentelée, d'un vert plus clair et jaunâtre ; elle n'a presque point d'odeur ; son fruit est de la grosseur et de la forme d'une petite châtaigne. Il est couvert d'un brou lisse, brun, mince et sec ; la coquille de la noix est blanche, mince et assez tendre. L'amande est très-blanche, d'un goût approchant de celui de la faine, fruit du hêtre, ou fayard, mais un peu trop âpre pour être bonne à manger. Cet arbre est très-robuste, il craint plus le chaud que le froid ; il ne lui faut qu'un terrain médiocre, pourvu qu'il ait de la profondeur. Il se plaît sur les lieux élevés, et sur-tout sur les coteaux exposés au levant et au nord : il se soutient néanmoins, en pays plat, dans une terre franche, mais son accroissement est considérablement retardé. Il réussit très-difficilement à la transplantation, à moins qu'on n'ait eu la précaution de lui couper de bonne heure le pivot. Le bois de cet arbre est blanc, compacte, assez dur, fort liant. »
Le caractère spécifique de cet arbre est d'avoir sur un même pétiole, sept feuilles en

forme de lance, dentées en manière de scie.

Ce noyer fournit une variété dont la grosseur du fruit approche de celle d'une noix muscade, et lui ressemble. C'est la principale variété, et il seroit superflu de citer les autres.

Le noyer noir, juglans nigra ; feuilles ordinairement au nombre de quinze sur un même pétiole, moins unies ; plus étroites et plus pointues que celles du noyer d'Europe. Fruit à coque si dure, qu'elle exige le marteau pour la casser ; le zeste de l'amande est aussi ligneux que sa coquille. Elle a communément deux pouces de longueur, et elle est très-bonne en cerneau. Le brou frais a une odeur forte de térébenthine. Ce noyer ne craint aucunement le froid ; il aime une terre franche et grasse, le fond des vallées, les lieux un peu humides. On appelle ce noyer noir à cause de la couleur de son bois, et de celle que prend le brou en se séchant.

Le noyer de Virginie à fruit rond, est une variété de celui-ci.

Von-Linné compte encore deuxespèces de noyers, le cendré : juglans cinerea, à onze folioles sur un même pétiole, en forme de fer de lance, et un des côtés de leur base plus court que l'autre, et comme coupé.

Le noyer à baies, juglans baccata. Les folioles au nombre de trois sur le même pé-

tiole; oblongues, obtuses; les fruits sont des baies de la grosseur d'une noix muscade, placés vers les aisselles des feuilles.

Si on excepte la première espèce et ses belles et bonnes variétés, on peut dire que les autres sont assez inutiles aux cultivateurs, mais elles satisferont les vœux de l'amateur.

CHAPITRE II.

Des semis et de leur conduite jusqu'au moment de la transplantation.

On doit distinguer deux sortes de semis, celui à demeure, et celui destiné à la transplantation.

I. Semis à demeure. Il faut environ soixante ans, pour qu'un noyer soit dans sa grande force: il est rare que celui qui le sème voie sa plus grande élévation; mais un père de famille vit dans ses enfans, et sa plus douce satisfaction est de travailler pour eux. Du semis à demeure, il résulte que la noix enfonce profondément son pivot en terre; que la pousse de la tige gagne plus de dix ans en avance, sur la noix semée en même temps dans la pépinière, et dont l'arbre a été ensuite replanté; le tronc s'élève beaucoup plus haut, plus droit, et on est le maître de l'arrêter à la hauteur qu'on désire, soit en retranchant son sommet, soit en éla-

guant les branches inférieures. Tout le monde sait à quel bon prix on vend un beau tronc de noyer, soit pour la menuiserie, soit pour la construction des fortes machines, &c. Cet arbre mérite donc, à tous égards qu'on s'occupe sérieusement de sa culture. L'hiver de 1709 en fit périr la majeure partie en France et en Europe, et les Hollandois qui ont toujours les yeux ouverts sur leurs intérêts, firent une spéculation ; ils achetèrent presque tous ces arbres, et les revendirent ensuite très-chèrement, pendant un grand nombre d'années. Au moyen du semis à demeure, il est possible de couvrir de verdure les masses et les chaînes de rochers, pourvu qu'ils présentent des scissures ; la racine ou pivot de noyer va profondément chercher sa nourriture, et comme son travail et ses efforts sont continuels, on a vu de telles racines séparer des blocs, des couches de rochers d'une prodigieuse grosseur. Il n'est pas à craindre que les ouragans les plus furieux enlèvent ces arbres à pivots, comme ceux qui ont été replantés ; ils les rompront et les briferont plutôt. Je doute qu'il existe aucun arbre dont le pivot s'enfonce plus profondément, dès qu'il ne trouve pas une résistance invincible ; alors il donne très-peu de chevelus et
de

de racines latérales. L'expérience a prouvé que le volume des branches est toujours en raison de celui des racines ; il n'est donc pas surprenant qu'un pivot aussi prodigieux fasse un effort incroyable, lorsqu'il se trouve gêné entre deux blocs, ou entre deux couches, et qu'à la longue il les sépare.

Il y a deux époques pour les semis, l'une, aussi-tôt que la noix est mûre, et l'autre après l'hiver : cette opération sera décrite ci-après.

II. Du semis en pépinière. L'arbre qui en provient, est moins actif dans sa végétation, ainsi qu'il a été dit, que celui du semis à demeure. Plus il sera replanté souvent, plutôt il donnera du fruit, et du plus beau fruit, parcequ'il travaillera moins en bois ; alors ses racines latérales se multiplieront, et il n'aura plus le canal direct de la sève du tronc à la mère racine, c'est-à-dire, au pivot : ainsi, ce que l'on perdra d'un côté, on le gagnera de l'autre. Cependant, si on doit peupler des coteaux arides, des rochers, &c. le semis à demeure mérite, à tous égards, la préférence sur une replantation, ou trois au plus suffisent lorsqu'on veut se procurer de belles noix.

III. Du choix des semences. On ne greffe point les noyers : cette assertion est vraie,

en général, malgré quelques exceptions. Il est donc indispensable de choisir les noix de l'espèce la plus grosse, et dont l'amande remplira le mieux la coquille : il faut encore être assuré par l'expérience, qu'elle fournit beaucoup d'huile. D'après cette observation, on doit sentir combien peu il est prudent de prendre chez les pépiniéristes, des noyers tout formés: je conviens qu'ils ont l'attention de choisir les plus belles noix ; mais il leur importe fort peu qu'elles donnent beaucoup d'huile ; c'étoit cependant le point essentiel pour le cultivateur. Certes, la noix dans laquelle on plie des gants, est magnifique par son volume extérieur, mais son amande d'un tissu lâche, remplit à peine la moitié de la coquille et fournit peu d'huile. Le bon cultivateur établira lui-même sa pépinière, et ne semera que les noix de l'arbre qu'il connoît, et que l'expérience lui a prouvé être le plus productif en fruit et en huile.

IV. Du sol de la Pépinière. Le noyer ne cherche qu'à pivoter, il aime donc un sol léger, profondément défoncé, afin de faciliter le prompt développement de sa radicule & celui de sa tige, qui est toujours en raison de la première: il est inutile de chercher une terre trop bien préparée ; la surabondance de nourriture n'est pas nécessaire à cet arbre ; il

craint même les engrais animaux ; la cendre est ce qui lui convient le mieux, & même celle qui a déjà servi pour les lessives, si on a eu la précaution de la laisser quelque temps exposée à l'air, dans un lieu à l'abri de la pluie ; elle se charge de l'acide aérien, & ses principes combinés différemment que dans les premiers, n'en sont pas moins actifs ; d'ailleurs, comme cendre pure & simple, même abstraction faite de ses sels, comme poussière tres-fine, elle sert à diviser le sol, le rend plus meuble et par conséquent plus perméable aux racines. Il convient de défoncer ce sol deux ou trois mois d'avance, de le travailler de temps à autre, afin de le rendre de plus en plus meuble.

V. Méthodes du semis. Il y en a deux ; & dans chacune on doit avoir grand soin de choisir les noix au moment de leur parfaite maturité : on connoît ce point par les fentes ou crevasses qui s'opèrent d'elles-mêmes sur le brou.

Dans la première méthode, on prèpare dans une cave, ou dans un lieu à couvert & à l'abri des gelées, une couche de sable dans laquelle on place les noix, à six pouces de distance les unes des autres et on les recouvre de deux pouces de terre fine: elles germeront pendant l'hiver, si on a eu le soin de les arroser

au besoin; & en ventose ou plutard, suivant les climats, c'est-à-dire, lorsque l'on ne craindra plus l'effet des gelées, on les tirera de cette couche, pour les transporter dans la pépinière. Si on les a semées dans des caisses, l'opération sera plus facile. Tschoudi assure, d'après sa propre expérience, qu'en coupant le bout du germe, le noyer ne pivote plus, qu'il se garnit de racines latérales; enfin, qu'il n'est plus nécessaire de le replanter pour lui en faire pousser.

Dans la seconde méthode, après avoir défoncé le terrain, on enfonce les noix à deux pouces de profondeur, en alignement, enveloppées dans leur brou, afin que l'amertume de cette enveloppe empêche les rats, les mulots d'attaquer les noix, dont ils sont très friands : à cet effet, les sillons qui doivent les recevoir, sont espacés de deux pieds de distance, & chaque noix est séparée de ses voisines, par une intervale de deux pieds.

VI. De la conduite du semis. Lorsque dans le courant de l'été on sera bien assuré que les noix auront germé et seront sorties de terre, on arrachera un rang entier qui n'a été semé que par précaution, de manière que chaque tige soit séparée des autres de

quatre pieds de distance en tout sens. Si dans la rangée que l'on conserve, il manque quelques sujets, on réservera le même nombre et un peu plus parmi les plus beaux de la rangée qui doit être supprimée, et on les replantera dans les places vides, suivant les climats, en frimaire ou en germinal, ou en fructidor ; ou bien on peut attendre l'une de ces époques pour faire la suppression totale des surnuméraires, et en former une nouvelle pépinière.

Cette méthode mérite la préférence sur la première, en ce qu'elle est plus simple. Il paroît qu'en opérant ainsi, on perd beaucoup de terrain, au moins dans les premières années. Rien n'empêche que l'année qui suit celle du semis, le champ ne soit couvert de grains. Il s'agit alors de labourer avec la charrue appelée araire, avec ou sans oreilles, comme on laboure les vignes dans les départemens méridionaux, et cette charrue n'endommage point les jeunes pieds ; on laisse l'espace d'une raie ou sillon des deux côtés du pied, sans labourer et sans semer, de sorte qu'on a des bandes ou lisières de grains de trois pieds de largeur, et que le jeune plant se trouve avoir un pied de dégagement. Avec une semblable pépinière, pour peu que le champ

soit grand, il y a de quoi fournir tout un village. Si on le désire moins considérable, on proportionne l'espace à ses besoins, ou bien on le consacre tout entier aux plants sans songer aux récoltes en grain.

Si on suit l'exemple de plusieurs cultivateurs qui replantent tous les jeunes pieds après la première année, afin de leur supprimer le pivot, il est inutile de laisser un si grand espace pour le semis; douze à dix-huit pouces de distance d'une noix à l'autre suffisent, sauf après la première transplantation, ou après la seconde, de les espacer de trois à quatre pieds, afin de leur laisser la facilité de croître avec aisance jusqu'au moment où on les transplantera dans les champs.

Est-il bien démontré que ces premières et secondes transplantations en pépinières soient si avantageuses? Est-il bien démontré qu'outre le pivot il n'y ait pas assez de chevelus pour assurer la reprise de l'arbre lorqu'on le plantera à demeure? L'expérience prouve le contraire; car dans beaucoup de nos départemens on ignore le besoin de ces retransplantations. Je conviens que les arbres ainsi traités, ont beaucoup plus de racines latérales et de chevelus, que leur reprise est assurée; mais je conviens

aussi que pour peu que le tronçon du pivot qui reste, soit garni de chevelus, il reprend assez bien. Enfin ces replantations multipliées retardent les progrès de la croissance de l'arbre. Les corbeaux, les corneilles, et jusqu'aux pies, sont les grands semeurs des noyers dans les campagnes. Si leur bec n'est pas assez fort pour casser la noix, il la laissent tomber sur une pointe de rocher, sur une pierre où souvent sa coquille ne se brise point, ressaute, et la noix va se perdre dans le champ, dans la vigne, dans un buisson, &c.

J'ai souvent fait replanter à demeure de pareils noyers, et leur pivot étoit considérable; il ne s'agit que de faire la fouille plus profonde, de bien ménager les chevelus, et d'avoir grand soin de la partie du pivot qui demandoit d'être conservée. Je réponds, d'après ma propre expérience, que quoique la reprise de ces arbres ait pu être moins parfaite dans la première année que celle des arbres transplantés en pépinières, ils ont très-bien réussi, et donné et donnent encore de beaux fruits et en quantité. La prudence exige cependant qu'on laisse sur place l'arbre, élève de la nature et du hasard, jusqu'à ce qu'il produise du fruit. Si la qualité et la grosseur sont bonnes, on

le transplante ; si l'une ou l'autre est défectueuse, il faut arracher l'arbre et le jeter au feu, puisqu'il va occuper inutilement un très grand espace, à moins qu'il n'ait végété sur un sol qu'on ne sauroit destiner à d'autres productions. Ces replantations dans les pépinières sont peut-être nécessaires dans les départemens du nord, puisque plusieurs écrivains, d'ailleurs très-estimables, les conseillent ; mais je le répète d'après ma propre expérience, on peut très-bien s'en passer dans ceux du centre et du midi de la République. Le cultivateur choisira actuellement la méthode qui lui conviendra le mieux.

Quelques écrivains ont conseillé de placer un carreau ou une brique, une tuile, &c. sous la noix, en la semant, et de la recouvrir de terre, afin que ce corps dur oblige le pivot de s'étendre latéralement, et de ne pas s'enfoncer perpendiculairement. Cet expédient est tout au moins inutile. Le pivot suivra la brique, la tuile, &c. ; mais dès qu'il trouvera la terre du dessous en s'alongeant, il s'enfoncera tout de suite après avoir encore fait un petit coude.

J'ai demandé que chaque plant fut espacé de quatre pieds en tout sens. 1°. Afin que l'arbre eût autour de lui une plus grande

circonférence d'air atmosphérique. 2°. Afin de lui laisser la liberté d'étendre ses rameaux. Les pépiniéristes ont en général la mauvaise habitude de planter trop près, dans la vue de diminuer le travail et de menager l'espace; aussi ils ont grand soin d'élaguer, avant ou après le premier et le second hiver, les pousses latérales du tronc. Il en résulte que la sève se porte avec violence au sommet, que la tige s'élance et il ne reste plus cette proportion requise entre sa hauteur et sa grosseur. Il vaut beaucoup mieux attendre à la troisième année à commencer le premier élagage, le tronc déjà fort, gagnera plus en hauteur proportionnée entre la troisième et la quatrième année, qu'il ne l'auroit fait si l'on eut suivi la méthode contraire.

Dans les départemens du centre et du midi de la République où la végétation est forte, commence de bonne heure et finit tard, la hauteur des plants est de quinze à dix-huit pouces, et dans les trois années suivantes, sept à huit pieds de hauteur. Il ne s'agit pas ici des arbres élancés par l'élagage ou de ceux regorgeans de nourriture dans le terrain des pépiniéristes, mais de ceux élevés en plein champ et dans un sol convenable et bien travaillé.

Deux bons labours par an, à la bêche ou

à la pioche, suffisent à l'éducation des noyers en pépinières, cependant, plus on les multipliera & mieux l'arbre s'en trouvera. D'ailleurs, ces travaux détruisent les herbes parasites, objet de la plus grande importance pendant les deux premières années. Outre que ces façons données au sol, le rendent plus susceptible de jouir des bienfaits des météores, & de se les approprier, ils accumulent une plus grande masse d'air fixe, dont les jeunes plants profitent. On ne fait point assez attention à cette opération soutenue de la nature, & on ne voit communement, dans un labour, que de la terre remuée.

On peut, à la troisième année, commencer à l'élaguer par le bas, rendre unie la plaie & la recouvrir exactement avec l'onguent de saint Fiacre. Le bois du jeune arbre est tendre, & rempli de beaucoup de moelle; dés-lors les plaies qu'on lui fait, tirent à conséquence si on n'a pas le soin de les garantir de l'impression de l'air. A la quatrième, à la cinquième et à la sixième, on continue à élaguer. Il est certain qu'en suivant cette méthode, on a des pieds très-forts. Les branches basses servent à retenir la sève et à fortifier le tronc.

Il m'importe fort peu que ces avis ne soient pas conformes à la conduite des pépiniéristes, dont la demangeaison d'avoir promptement des arbres à vendre, leur met sans cesse la serpette à la main; mais ils sont conformes à l'expérience et aux loix de la végétation. On ne doit planter que des arbres déjà très-forts; c'est gagner du temps. Olivier de Serre dit : » pour avancement » d'œuvre, fournissez-vous du plant de » noyers les plus gros que vous pourrez rencontrer, à telle cause l'ayant bien laissé » mûrir en la bastardière, ne tenant compte » du mince et menu dont la foiblesse ne peut » donner espérance que de tardif avancement, ni resister à la violence des vents, » ni à l'importunité des bêtes, qui souventes fois en frottant, et broutant les jeunes » arbres de nouveau plantés.... Le plus gros » plant est le meilleur pour tost s'agrandir, » de la reprise duquel ne faut pas douter; » encore que pour sa pesanteur fallût quatre à manier un seul arbre; à la charge » que la fosse soit à grande suffisance en » largeur et profondeur pour à l'aise recevoir ses racines ».

Les cultivateurs qui désirent ne planter que des arbres faits, ne pas avoir l'embarras de placer des tuteurs aux plus jeunes, peu-

vent très-bien supprimer le pivot après la première année de pépinière sans avoir besoin de replanter. Il suffit, à cet effet, de découvrir par un de ses côtés le pied de l'arbre, de le déchausser ainsi jusqu'à quinze ou dix-huit pouces, en ménageant soigneusement tous les chevelus qu'il trouvera jusqu'à cette profondeur, alors couper le pivot, remettre les racines dérangées à leur place et combler la fosse. L'arbre ne se sentira presque pas de cette opération. Ou bien le cultivateur, pour éviter ce nouveau travail supprimera le bout du pivot, lorsque la noix a germé dans le sable. Alors il sera sûr d'avoir un très-grand nombre de belles racines latérales et bien chevelues, et l'arbre souffrira peu de la transplantation, quelle que soit sa grosseur.

Plusieurs auteurs conseillent de couper le sommet de l'arbre dans la pépinière, lorsqu'il aura sept ou huit pieds de hauteur. Cette opération est absolument inutile, lorsqu'on n'a pas eu la manie d'élaguer sans cesse dans la pépinière, & lorsque sa tige n'est ni grêle ni effilée. Laissez agir la nature, elle en sait plus que vous. On sera toujours assez à temps de charger l'arbre de plaies, lorsqu'il s'agira de le transplanter. Je dirois à ces élagueurs & replan-

teurs

teurs perpétuels ; jetez un coup d'œil sur le noyer venu de semence sans transplantation & presque livré à lui-même, comparez-le avec celui que vous avez pris plaisir de maniérer ; alors jugez sans partialité. On ne doit couper le sommet de l'arbre que lorsqu'on le plante à demeure, si on a été assuré de la beauté & de la qualité de la noix que l'on a semée.

VII. Doit-on greffer les noyers ; est il possible de les greffer ? quand & comment doit-on les greffer ?

L'on ne cesse de répéter que la température de l'air est changée, que les saisons ne sont plus les mêmes. Ce n'est pas le cas d'examiner ici ces assertions. Il suffit de dire que les saisons ont une révolution qui dure dix-huit ans ; mais en général, la température a changé visiblement dans un très-grand nombre de cantons de la république & de l'Europe entière, parce que les grands abris ne sont plus les mêmes, parce qu'ils se sont abaissés, &c. Il n'est donc pas surprenant que les gelées tardives emportent dans une matinée la récolte entière des noix. Il n'est pas au pouvoir de l'homme de s'opposer à l'effet de ces fâcheux météores ; mais le cultivateur intelligent sait profiter des avantages qu'un heureux hasard

lui a procurés, en ne plantant que des noyers tardifs, ou des noyers de saint Jean, dont la récolte est presque sûre à cause du retard de sa fleuraison. Chacun doit étudier la manière d'être du climat qu'il habite, & si les récoltes y sont trop casuelles, la prudence veut qu'il ne sème que des noyers tardifs, & qu'il greffe avec cette espèce les noyers précoces. Mais est-il possible de greffer le noyer?

Daubenton dans l'article noyer du Dictionnaire encyclopédique, première édition, s'explique ainsi: » quel-ques-uns prétendent qu'on peut greffer les noyers les uns sur les autres : ils conviennent en même temps qu'on ne peut se servir pour cela que de la greffe en sifflet, & il paroît sur le propre allégué que le succès en est assez incertain. » Tschoudi, dans le même article du Supplément de cet ouvrage, dit en parlant du noyer tardif, » la greffe seroit un moyen infaillible de le multiplier sans variation. Je sais qu'il reprend en approche. L'ente réussit aussi quelquefois, lorsqu'on l'exécute avec les précautions indiquées pour l'ente du marronnier franc ; » c'est-à-dire en fente ou sifflet. Il résulte de ces citations, que leurs auteurs regardoient cette greffe presque comme impossible, ou

au moins comme très-difficile. On ne peut attribuer le manque de réussite au défaut de lumières & de manipulation des deux auteurs, je me fais un vrai plaisir de leur rendre toute la justice qui leur est due, & le tribut de louanges qu'ils ont si bien mérité. Je crois qu'on devroit plutôt attribuer au climat le manque de succés. Cette idée n'est pas si étrange qu'elle le paroît. Daubenton cultivoit à Montbard, Tschoudi, dans les environs de Strasbourg, pays très-froids, comparés aux cantons de la république où le noyer réussit le mieux. On doit se ressouvenir qu'il est originaire de Perse, & qu'ainsi il doit moins bien réussir dans le nord que dans le midi de la république, ou dans les départemens qui l'avoisinent. Tschoudi a réussi quelquefois; ce commencement de succès devroit encourager les autres amateurs, & sur-tout les pépiniéristes, à multiplier l'espèce tardive. Dans les environs de Paris on fait peu d'huile de noix; on consomme ce fruit en cerneaux ou frais ou secs; voilà pourquoi la culture & la conduite du noyer ont moins été suivies & étudiées, & cet arbre y est peu commun.

La méthode de la greffe en sifflet est aujourd'hui pratiquée par tous les cultiva-

teurs des environs de Grenoble, de Romans, le long de la rive du Rhône; dans la partie du Dauphiné. Dans ce département on ne cultive en général que deux espèces de noyers; la mésange qu'on peut appeler noyer de ventôse et la tardive, noyer de floréal, parce qu'elles y fleurissent à cette époque. Il vaut mieux cependant leur conserver leur dénomination ordinaire, puisque les époques des fleuraisons suivent la nature du climat. La méthode de la greffe commence même à s'introduire dans les environs de Genêve, dans la Suisse, &c.

L'époque à laquelle il convient de greffer les arbres de la pépinière, est lorsqu'ils sont en pleine sève. On choisit les meilleures branches du sommet, au nombre de trois ou quatre, et on supprime les autres. On peut également greffer de très-gros noyers, la première ou la seconde année aprés qu'ils ont été couronnés. Les semis ainsi greffés, n'ont plus qu'à se fortifier dans la pépinière. On fera très-bien de ne les en tirer que lorsqu'ils auront, dans le milieu de la tige cinq à six pouces de diamêtre, et de rejeter rigoureusement tous ceux qui seront rabougris ou

de médiocre venue. L'experience a prouvé que de tels arbres profitent rarement.

Le bon cultivateur sait que la réussite dépend souvent des petites attentions. Aussi il a grand soin, lorsque la pousse de la greffe a quelques pouces de longueur, de l'assujettir doucement, avec un chiffon de drap coupé en lanière, contre le bout du sifflet qui excéde la place de la greffe. Par ce moyen elle n'est point détruite par les coups de vent, &c.

Dans les observations qui avoient été communiquées par Duvaure, il étoit dit qu'au Courrier, près de Crest on greffoit les noyers en écusson. La possibilité de cette opération surprit, et porta à croire que l'auteur avoit sans doute pris involontairement un mot l'un pour l'autre. On lui écrivit à ce sujet ; la réponse qu'il a fait à la lettre, dissipe toute incertitude. En Voici le précis.

Jè ne me suis point trompé lorsque j'ai dit que l'on pouvoit greffer le noyer en écusson. J'ai pour moi, non seulement l'expérience depuis dix ans que je greffe ainsi de gros noyers et des noyers de pépinières, mais encore la pratique commune de la même greffe à six lieues à la ronde de mon habitation.

J'ai consulté les trois greffeurs que nous avons ici, et ce sont les seuls en ce genre dans nos environs.

On sait quelle patience, quelle justesse, quelle précision exige la greffe en flûte ; enfin la perte de temps qu'elle entraîne pour peu qu'elle soit multipliée, tandis que celle en écusson est bien plus expéditive.

Le seul inconvénient de la greffe en écusson, est d'être plus exposée à la rupture ou à la désunion par les coups de vent. On y rémédie en coupant la pointe du jet à mesure qu'il pousse. Cette opération est répétée deux à trois fois au plus pendant la première année. La greffe en flûte exige la même précaution, mais elle est moins de conséquence.

La différence du temps seroit moins à considérer, si l'on greffoit toujours en pépinière où trois ou quatre greffes suffisent pour chaque arbre; mais s'il s'agit de greffer de gros noyers épars çà et là et souvent très-éloignés les uns des autres, le prix du temps mérite d'être compté pour beaucoup.

La plus grande partie des anciens noyers, au moins du Dauphiné, ne sont pas greffés, et leur récolte est très-casuelle. Pour la rendre plus sûre, les bons cultivateurs ont pris le parti de les greffer. Au mois de

vendemiaire ou defloreal, on couronne l'arbre à huit ou dix pieds au-dessus du tronc : il pousse des jets considérables pendant l'année, et au printemps de la suivante, on place sur les nouveaux jets depuis cinquante jusqu'à cent greffes sur des noyers d'environ quarante ans et bien sains. Vous devez juger par-là de quelle importance est le temps.

J'ai en mon particulier environ quarante gros noyers greffés en écusson dans l'espace de dix années; tous ceux de ma pépinière le sont également. Ce sont des faits sur lesquels vous pouvez compter, et me citer comme garant de leur authenticité.

On doit lever les écussons, dès que la greffe commence a être assez établie, et on les conserve dans l'eau en les y faisant tremper à la hauteur de deux pouces.

CHAPITRE III.

De la transplantation de l'arbre, du sol qui lui convient.

I. De la transplantation. Son époque dépend du climat. Dans les départemens méridionaux, dans les cantons où les pluies sont habituellement rares au printemps et dans l'été, il es indispensable de transplanter peu de semaines après que les feuilles

sont tombées ; c'est-à-dire, qu'il faut donner le temps à la sève de redescendre vers les racines, et laisser le tronc moins pénétré d'humidité. L'époque est à peu près fixée depuis brumaire jusqu'à frimaire. Alors les pluies d'hiver ont le tems de serrer, de tasser la terre contre les racines, de pénétrer plus avant dans la fosse, et par conséquent d'y retenir une humidité qui sera si nécessaire pendant l'été. A moins que la saison ne soit très-long-temps rigoureuse, les racines pousseront de petits chevelus qui se fortifieront de bonne heure au retour de la belle saison. Dans les départemens moins chauds et naturellement plus humides, on fera très-bien de différer les transplantations jusqu'après l'hiver. Les fosses destinées à recevoir ces arbres, demandent à être ouvertes plusieurs mois d'avance. On en sent trop aisément les raisons pour y insister.

Si on a transplanté les arbres après la première année de pépinière, ou si, par une manière ou par une autre, on a arrêté le pivot, la peine sera moins grande pour déraciner l'arbre ; mais dans tous les cas possibles, on doit commencer à cerner la terre à la plus grande distance que l'on pourra tout autour des racines, et à une

profondeur convenable ; par exemple, en commençant par un des bouts de la pépinière, afin de ne pas les endommager et de leur conserver une très-grande longueur.

On sent bien, dans la supposition qu'on n'ait pas supprimé le pivot, qu'il sera, pour ainsi dire, impossible ou du moins trop dispendieux de défoncer la terre jusqu'à la profondeur à laquelle il a pénétré, si le sol de la pépinière a eu beaucoup de fond : ce n'est pas aussi ce que je demande ; cependant, si on le pouvoit, je dirois, ménagez ce pivot, donnez-lui une direction très-étendue et horizontale dans la fosse, et vous aurez un arbre qui ne tardera pas a se charger de beaucoup de racines, et dont la végétation sera bien supérieure à celle de l'arbre dont on aura coupé le pivot à un ou deux pieds, quoiqu'il ait déjà beaucoup de racines latérales.

Huit pieds de diamètre sur au moins trois de profondeur, sont les proportions ordinaires des fosses que l'on ouvre long-tems d'avance pour les noyers. Si on transplante le noyer avant l'hiver, il est inutile de retrancher sa tête à cette époque, et dangereux, comme quelques écrivains le conseillent, de laisser deux à trois pouces de

la base des branches que l'on supprime, et d'enfoncer une cheville dans le centre, c'est-à-dire, dans l'endroit de la moelle. Le bois du sommet de la tige et des branches est naturellement plus spongieux que celui du tronc, la rigueur du froid pourroit l'endommager; au lieu qu'en laissant, pendant l'hiver, l'arbre tel qu'on l'a tiré de la pépinière, il n'est point chargé de plaies, et son écorce le défend. Quelque temps avant qu'il entre en sève, on l'étête à la hauteur qu'on désire, et chaque plaie est aussitôt recouverte par l'onguent de S.-Fiacre; et pour plus grande sûreté on l'assujettit au besoin avec un peu de paille, afin que les coups de vent ou les grandes pluies ne le détachent pas avant que l'écorce ait commencé à s'étendre sur la partie ligneuse de l'endroit coupé. Quant aux chicots d'un à deux pouces que l'on conseille de laisser, on doit sentir que ce n'est pas d'eux que partiront les nouvelles pousses; qu'ils pourriront peu à peu, et formeront un chancre qui gagnera à la longue le tronc de l'arbre, et le rendra caverneux; dès-lors voilà une perte réelle sur le prix de ce bois si précieux pour la sculpture, la menuiserie, &c. Peu d'arbres exigent, autant que le noyer, l'application de l'onguent sur ses

blessures, afin de les soustraire au contact de l'air qui y cause la pourriture.

II. De la qualité du sol qui lui est propre, et à quelle distance on doit le planter. On ne cesse de répéter que le noyer vient partout; cela est vrai jusqu'à un certain point, à moins que le terrain ne soit marécageux, et encore il y subsiste, si l'humidité se dissipe pendant l'été. Mais végéter d'une manière languissante, ou croître avec vigueur, la différence est extrême, soit pour la beauté de l'arbre, soit pour la quantité et la qualité du fruit. La noix de l'arbre planté dans un fond trop fertile ou trop humide, ne donne pas autant d'huile que celle de l'arbre qui végéte sur un sol élevé et un peu sec. L'on peut dire en général que le noyer aime les terres douces, un peu fraîches, et qui ont beaucoup de fond; qu'il se plaît dans les vallons, sur les lieux un peu élevés; qu'il aime les grands courans d'air; que proportion gardée, il réussit mal dans les terres trop argileuses, trop crayeuses; qu'il leur préfère les graveleuses et les sablonneuses, enfin toutes celles dans lesquelles il peut facilement profonder ses racines.

Le produit de cet arbre est très-considérable lorsque la saison favorise sa fleurai-

son ; mais sa valeur mérite-t-elle qu'on lui sacrifie celle de la production d'une bonne terre à froment ; ou d'une prairie , ou d'une luzernière, &c ? Je ne le crois pas : on voit des noyers couvrir de leurs branches une étendue de plus de cent pieds de diamètre, sur laquelle il ne croît qu'une herbe rare et chétive. C'est au propriétaire à consulter son intérêt et non sa fantaisie , ou la coutume du pays ; avant de planter cet arbre. Il me paroît qu'on ne doit le placer que sur les lisières des chemins , ou tout au plus sur les lisières des possessions , en observant la distance prescrite par la loi , et qui varie suivant les coutumes des départemens; c'est au cultivateur à les connoître. Je vois toujours avec peine de bons champs plantés de noyers en totalité.

Lorsque l'on plante sur le bord des chemins, six à huit toises suffisent à la distance d'un arbre à un autre. Si on pense devoir sacrifier un champ à ces plantations , il faut au moins douze à quinze toises. Alors on pourra encore espérer quelques récoltes pendant un certain nombre d'années.

L'arbre planté demande d'être , pendant plusieurs années , travaillé au pied sur deux toises de diamêtre , à moins que le sol du champ ne soit labouré en entier.

J'ai

J'ai vu des haies de noyers aussi fourrées que celles faites avec l'aubépin. Je crois même qu'il seroit possible de leur donner la plus grande hauteur de nos charmilles, en couchant presque parallèlement les branches, et en supprimant tout canal direct de la sève. Je propose cette assertion comme purement idéale. Je n'ai fait aucune expérience à ce sujet; mais il me paroît qu'une telle pallissade produiroit beaucoup de fruits, attendu sa grande surface de chaque côté, et sur-tout parce que le noyer ne produit son fruit qu'à l'extérieur.

On dit communément que les noyers craignent les grandes chaleurs de nos départemens méridionaux. J'en ai trois qui réussissent à merveille, et portent chaque année beaucoup de fruits. Il est plus probable qu'on ne le cultive pas, parce que l'olivier le remplace avantageusement, et que trois oliviers prospéreront dans une étendue à peine suffisante pour un noyer; enfin, parce que la qualité et le prix de deux huiles qu'ils donnent, ne peuvent pas être comparés. Le noyer n'est regardé dans nos départemens que comme un arbre fruitier, et rien de plus.

CHAPITRE IV.

De la taille et de la conduite du noyer après qu'il est planté.

Tant que l'arbre n'a que quinze à vingt ans, la taille après l'hiver est préférable à la taille faite après la chute des feuilles, sur-tout dans les pays où le froid est ordinairement rigoureux ; la coutume de plusieurs cantons est de tailler aussitôt après la récolte du fruit : cette méthode est vicieuse en ce qu'il reste encore trop de sève dans l'arbre ; il s'en fait une grande extravasion par la plaie ; elle se trouve baignée quand le froid survient ; l'écorce n'a pas eu le temps de se cicatriser, et le froid a plus de prise. C'est toujours de l'amputation des grosses branches faite à contre temps, ou mal faite, que naissent les chancres et les cavités du tronc. On ne doit jamais couper une grosse branche, sans recouvrir la plaie avec l'onguent de Saint Fiacre, ou sans clouer par dessus une planche dont tout le tour est mastiqué avec le même onguent.

Les clous qui entrent dans le tissu ligneux, n'y portent aucun préjudice, puisque cette partie du bois ne se régénère pas, et qu'elle n'est dans la suite recouverte que par la seule écorce. A la fin de la première année, ou après la seconde, suivant l'étendue de la plaie, on peut supprimer la planche : cet expédient paroîtroit minutieux, si on ne comptoit pour rien la grande valeur d'un beau tronc de noyer bien sain : c'est le seul moyen de l'empêcher de devenir caverneux, à moins qu'il n'ait été semé en place, et simplement élagué dans les commencemens, pour assurer la hauteur du tronc.

Le noyer, livré à lui-même, dispose ses branches et sa tête en forme ronde ; c'est donc sa forme naturelle et celle qu'on doit lui conserver : le grand point est de lui laisser toujours un tronc fort élevé, à cause de sa valeur, quand il est sain, et afin que les branches s'élancent en l'air. Les branches doivent être disposées de manière qu'elles ne s'entrelacent point les unes avec les autres ; que l'arbre soit dégagé dans le centre, afin que l'on puisse aisément aboutir aux différentes parties, pour faire tomber le fruit lors de la récolte.

La feuillaison des branches s'exécute tou-

jours sur le bois nouveau de l'année précédente, c'est une des raisons principales, pour qu'elles s'allongent sans cesse, et que le plus grand poids soit à l'extrémité. Ainsi, en supposant que, par la taille, on ait donné à une mère branche, par exemple, la direction de l'angle de quarante-cinq dégrés, on ne sera pas étonné si, peu à peu, elle prend celle de cinquante ou de soixante, sur-tout si on ajoute au poids de la branche et des feuilles celui du fruit : il résulte donc de la croissance, du prolongement et de l'inclinaison annuelle des mères branches et des rameaux secondaires, que les inférieurs toucheront presqu'a terre, que les branches supérieures s'inclineront sur les inférieures ; que celles du sommet, moins longues, conserveront la perpendicularité jusqu'à ce que, pressées par de nouvelles, elles suivent la même loi des premières : enfin, de pression en pression, s'établit la forme ronde de l'arbre. On cherchera en vain à la contrarier, en taillant l'arbre en buisson, peu à peu il reprendra ses droits. Je ne veux pas dire qu'il ne faille tailler cet arbre ; au contraire, je demande la suppression des branches les plus basses, lorsque les rameaux sont près de terre : il en résulte deux avantages ; l'arbre a plus

d'air dans l'intérieur de ses branches, et les branches du sommet s'élèvent davantage ; enfin par la suppression des branches inférieures on a une plus grande partie de champ à cultiver ; d'ailleurs, il est rare que les fruits placés sur ces rameaux pendans et rapprochés du sol, soient pour le propriétaire : c'est sur-tout après l'amputation de ces grosses branches, que l'on doit faire usage de l'onguent de Saint Fiacre, recouvert par une planche, parce que la cicatrice se forme difficilement : le bon cultivateur ne se hâte pas de les séparer du tronc, il élague les rameaux extérieurs, à mesure qu'ils s'inclinent trop, et même les branches secondaires qui partent des premières ; il évite, par ce moyen, la surcharge du poids, à l'extrémité du lévier, et prévient l'inclinaison des mères branches, et de ses rameaux. On doit même observer que l'amputation des mères branches, sur les vieux noyers, leur est très-préjudiciable, et que peu à peu l'arbre périt.

C'est sur-tout pendant les vingt premières années après la plantation, qu'on doit s'occuper essentiellement de la formation de la tête de l'arbre ; jusqu'à cette époque, son produit est de peu de conséquence, il vaut mieux le sacrifier à l'accroissement de

l'arbre. Si on diffère sa propre jouissance, c'est pour mieux jouir dans la suite. Il est même essentiel, jusqu'à un certain point, d'empêcher l'arbre de se mettre à fruit, puisque le bois y gagnera beaucoup. Tous les ans, ou tous les deux ans, on peut émonder cet arbre: 1°. de tous les bois morts s'il y en a; 2°. des branches qui se disposent mal; 3°. des rameaux trop pendans. Cette époque passée, il n'a presque plus aucun besoin du secours de l'homme, à moins qu'un coup de vent, un ouragan n'ait brisé et déchiré quelques-unes de ses fortes branches, ou bien pour un peu receper les rameaux trop pendans vers l'extérieur.

Dès qu'on voit que l'arbre commence à être sur le retour, que sa tête commence à se charger de bois mort; il est temps de mettre la coignée à sa racine, afin de prévenir un dépérissement qui diminue beaucoup la valeur du tronc. L'epoque de la coupe de ces arbres est lorsque la sève est concentrée dans les racines, lorsque depuis quelques décades, il règne un vent du nord sec et même froid; la lune n'influe en rien sur cette coupe: dès que cet arbre est couché par terre, on coupe toutes ses branches près du tronc; on ménage les plus grosses, afin de leur conserver leur longueur; et les

petites sont brisées et destinées au feu. Aussi-tôt après la séparation des branches, il convient d'écorcer le tronc, et de le placer ensuite droit sous un hangard, afin qu'il sèche plus vîte. Si on désire donner à ce bois une qualité supérieure, et diminuer le volume de son aubier, on écorcera le tronc sur pied pendant l'hiver, un an avant d'abattre cet arbre : cette petite préparation est peu dispendieuse, et d'un très-grand avantage, principalement pour les beaux troncs des arbres, semés à demeure, et dont on n'a pas coupé le pivot.

On demande si, supposition faite que le noyer ne portât point de fruit utile, on devroit le semer et le cultiver uniquement pour son bois? oui sans doute, puisque c'est le bois le plus utile pour la sculpture, pour la menuiserie, et sur-tout pour les grosses vis; car outre sa force, il est souple et pliant; enfin, que coûte-t-il de hasarder quelques noix dans les scissures des rochers, et même dans les terrains ingrats, dont on ne retire aucun produit; on dit que les noyers attirent la foudre plus que les autres arbres; cela est vrai, en raison de leur grande circonférence et de l'humidité dont ils se chargent pendant l'orage, l'eau étant un excellent conducteur de l'électricité, et par con-

séquent du tonnerre. Nos ancêtres plus sages, et sur-tout plus économes que nous, plantoient, en noyers, les avenues de leurs châteaux, de leur maison de campagne : un luxe mal entendu leur à fait substituer le tilleul stérile, ou l'ormeau parasite ; cependant le noyer est le plus bel arbre d'Europe, et celui dont le produit est le plus considérable. Deux raisons ont concouru à sa proscription ; la première, parce qu'il produisoit du fruit, et parce qu'il n'étoit pas décent, ou du bon ton, qu'un grand seigneur ne parût pas tout sacrifier à l'agrément. Le bourgeois a été assez sot pour imiter le grand seigneur. La seconde, parce que la transpiration des feuilles de cet arbre est forte, son odeur est désagréable et porte à la tête : la première tient à une puérilité, mais la seconde est plus réelle ; cependant il est si facile d'y remédier, que l'on doit être étonné qu'on ne s'en soit plutôt avisé. Si on reste long-temps sous un noyer, on se sent la tête pesante, et le mal-aise est quelquefois porté au point de donner des envies de vomir : éprouve-t-on cet état fâcheux sous tous les noyers ? non, sans doute, mais uniquement sous ceux dont les rameaux pendent de tous côtés, presque jusqu'à terre : alors on se trouve comme sous un toit, sous

une espèce de calotte où l'air se renouvelle difficilement ; l'air qui s'échappe du noyer par la transpiration, est un véritable air fixe, qui vicie l'air atmosphérique ; mais supprimez jusqu'à une hauteur proportionnée, les branches et les rameaux inférieurs, alors vous établirez un grand courant d'air qui dissipera la mauvaise odeur, et neutralisera l'air fixe qui, plus pesant que le premier, se trouve toujours en bas, quand il n'est pas expulsé.

C'est dans ces avenues que l'on doit principalement semer des noix à demeure, afin que l'arbre pivote, s'élance dans les airs, prenne un port si majestueux et si imposant, qu'aucun autre arbre ne sauroit entrer en concurrence. Alors, l'homme guidé par le luxe ou par la mode, sera satisfait ; l'idée de récolte ne le fatiguera plus, car elle sera très-médiocre. Il pourra même, s'il le veut, faire tailler les branches en palissade du côté opposé à l'allée de l'avenue, faire exercer les ciseaux et le croissant de ses jardiniers, et les branches de l'intérieur formeront d'elles-mêmes le plus beau des berceaux. Qu'il est cruel, cet empire du luxe et de la mode ! Il dépeuple d'hommes nos campagnes, les attire dans les villes, et anéantit nos arbres les plus précieux, pour leur en

substiuer d'autres dont le bois est de nulle valeur.

CHAPITRE V.

De la récolte du fruit et de la manière de le conserver.

Plusieurs écrivains qui n'ont connu que Paris, ses environs et quelques uns des départemens du nord de la République, regardent la récolte des noix comme de peu de conséquence ; c'est aussi l'opinion de Hall, anglais, et son rédacteur rend ainsi sa pensée. » Quoiqu'on élève des noyers principalement dans la vue de s'en procurer le bois, on ne doit point compter sur le profit qu'on peut tirer de leurs fruits ». Ces assertions prouvent tout au plus, que les noyers ne réussissent pas aussi bien dans ces parties du nord, que dans le centre et le midi de la République. (J'appelle ici Nord, tout ce qui l'est ou géographiquement, ou pour son élévation ; en un mot, les pays ou sans vignes, ou avec des vignes dont le raisin mûrit à peine). Si on ouvre le second volume des Mémoires de la société d'agriculture de Brétagne, on lira, page 241 : « Il vient d'Anjou, de Touraine, et d'autres lieux une grande quantité de noix dont les droits

en entrant en Bretagne, doivent être perçus sur le pied du poinçon. Une contestation entre le receveur et ceux qui font ce commerce, fit désirer de savoir exactement quelle étoit la capacité du poinçon de noix.

« Les recherches qu'il fallut faire à cette occasion démontrèrent à de Montaudouin de quelle importance étoit le commerce des noix pour la Brétagne. Il l'avoit regardé jusqu'alors comme une branche de fruiterie qui ne paroissoit pas devoir former un grand objet. Il fut détrompé par une personne qui avoit fait ce commerce pendant longtemps, et qui lui assura qu'il entroit chaque année par le seul port de Nantes, pour huit à neuf cent mille livres de noix. Qu'on regarde cette évaluation comme exagérée, qu'en conséquence on la reduise à la moitié, il restera encore quatre cent cinquante mille livres que le département paye tous les ans ».

Si on parcourt les départemens déjà cités, l'Angoumois, l'Agenois, une partie du Languedoc, tout le Dauphiné, le Lyonnais, le Forèz, le Beaujolais, l'Auvergne, &c. &c. on se convaincra que le montant de la récolte des noix, destinée à être convertie en huile, excède de beaucoup la valeur de celle de l'huile d'olive qu'on fabrique dans

les départemens méridionaux. Il est démontré que le peuple de plus de la moitié de la République ne consomme d'autre huile que celle de noix. Revenons à la recolte des noix.

L'époque de la récolte n'est pas chaque année rigoureusement fixe dans le même canton, elle dépend de la saison. Elle varie également d'un climat à l'autre, et surtout par rapport aux espèces : le noyer de Saint Jean n'est pas la seule de cette qualité ; on en compte plusieurs parmi la noix commune, qui sont plus ou moins tardives. L'époque à peu près générale, est depuis vendémiaire jusqu'au commencement de brumaire.

L'on connoît que le fruit est mûr, lorsque son brou ou enveloppe se crevasse et se détache du fruit. Alors des hommes avec des perches longues, minces, et dont le bout est flexible, frappent successivement, et suivent toutes les branches du bas et de la partie à laquelle ils peuvent atteindre. Les grands coups sont inutiles et nuisibles, ils affectent, meurtrissent le jeune bois, et font tomber un grand nombre de feuilles encore nécessaires à la perfection du bouton ou œil placé à leur base, qui doit pousser l'année suivante, et dont elles sont les mères nourricières

nourricières. Il est très rare qu'un bourgeon un peu fortement meurtri, donne du fruit l'année d'après.

Après ce premier battage, les mêmes hommes montent sur l'arbre, gagnent de branches en branches, et les gaulent successivement jusqu'à ce que tout l'arbre soit dépouillé de tous ses fruits. Il seroit à désirer qu'on pût cueillir la noix avec la main, mais la chose est impossible. Elles sont toujours à l'extérieur de l'arbre, et l'extrémité des branches est trop foible, et casseroit sous le poids de l'homme. Les femmes, les enfans, les vieillards sont occupés à ramasser les noix par terre et à les mettre dans les sacs.

Si les noyers étoient renfermés dans une enceinte, si les propriétés étoient respectées, il seroit inutile d'abattre les noix, et on épargneroit aux rameaux un grand nombre de meurtrissures. Le vent seul, la maturité complette du fruit et le desséchement de son péduncule, suffiroient pour le détacher de l'arbre.

Hall, déjà cité, dit : il est essentiel de prémunir le cultivateur contre une erreur vulgaire. Comme il est difficile de cueillir le fruit à la main, on a contracté l'habitude de l'abattre avec des perches, et de cet usage,

qui est un abus très-nuisible, est née une erreur qui s'est établie invinciblement: elle consiste à croire que cette façon d'abattre le fruit est très-favorable à l'arbre: erreur d'autant plus grossière que l'on ne sauroit cueillir les noix avec trop de précaution, parce qu'on abat une quantité de feuilles avec le fruit, et que foulées sur le terrain, elles y laissent un suc qui lui est très-pernicieux. Il n'y a d'autres moyens de remédier à ce préjudice que d'en enlever toutes ces feuilles et ces petites branches de dessus le sol, en y répandant de la cendre, ce qui seroit très-avantageux à l'arbre et à toutes les plantes qui sont aux environs.

Je conviens avec Hall, du mal que l'on fait aux rameaux en les gaulant, par les raisons indiquées ci-dessus; mais lorsque l'arbre jouit d'une certaine élévation, il faudroit des échelles immenses, presqu'impossibles à manier, ou des échaffauds portés sur des roulettes. Or on conçoit avec quelle peine on remueroit, on disposeroit les uns ou les autres sur des sols inclinés sur des côteaux &c. C'est donc un mal inévitable, que de gauler, mais la main de l'ouvrier le diminue beaucoup, s'il est exercé à conduire la gaule.

Quant au suc dangereux que les feuilles

communiquent au sol, c'est une supposition gratuite. On a grand soin ou de les laisser pourrir sur place, ou de les ramasser soigneusement afin d'en faire la litière sous le bétail. Certes, ce fumier n'est pas le plus mauvais, et l'expérience prouve qu'il ne nuit à aucune des productions de la campagne quand il est bien consommé. Les feuilles qui se dessèchent sur place, ne perdent que leur eau de végétation, et conservent tous leurs autres principes. Cependant en se décomposant par la pourriture, on ne voit pas qu'elles endommagent le sol; entre la feuille sèche et la feuille verte, l'absence ou la présence de l'eau de végétation fait toute la différence, elles ne lui nuisent pas plus dans un état que dans un autre.

Lorsque toutes les noix d'un arbre sont abattues, on passe à l'arbre voisin sur lequel on renouvelle la même opération, et ainsi de suite. Pendant ce temps, on remplit les sacs avec les noix ramassées, et on sépare celles qui sont détachées de leur brou d'avec celles qui lui restent encore attachées. Cette précaution n'est pas de rigueur, mais elle est avantageuse et épargne beaucoup de peine dans le grenier.

C'est communément dans des sacs que l'on transporte les noix du champ à la métairie; on les étend sur le plancher du gre-

nier, sur deux à trois pouces d'épaisseur, et chaque jour on les remue avec des râteaux de bois afin de dissiper l'humidité ; cette opération dure environ un mois et demi. Les noix qui tiennent au brou sont mises dans un semblable monceau, mais séparée, et à chaque ratelée on a soin d'en retirer le brou qui en est détaché. Dans quelques cantons on amoncelle pêle-mêle les noix avec leur brou ou sans brou, à la hauteur de plusieurs pieds ; c'est, dit-on, pour les faire suer, et on les laisse ainsi pendant quinze jours de suite plus ou moins : il en résulte que la fermentation s'établit dans le monceau, que l'amande travaille intérieurement, que sa chair s'altère, et que l'huile qu'on en retirera ensuite aura un goût fort.

Lorsque les noix ont été séchées d'après la première méthode, qui est la meilleure, on les renferme dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop frais, afin de les empêcher de rancir, et souvent dans des coffres en bois de noyer, destinés à cet usage, et qui les mettent à l'abri des vicissitudes de l'atmosphère, tantôt sèche, tantôt humide. Les noix s'y conservent bonnes à manger d'une année à l'autre.

Le surplus de la récolte de celles que l'on

garde pour manger est destiné à faire de l'huile.

CHAPITRE VI.

De l'huile de noix.

La noix dans l'état de cerneau, renferme, à la vérité, les matériaux qui doivent dans la suite constituer l'huile, mais l'huile n'y est point encore formée ; elle est alors dans son genre ce que l'égrat ou verjus est au raisin avant sa maturité, c'est-à-dire, que la substance vineuse n'est pas développée dans le fruit ; il faut que la maturité opère cette magnifique et surprenante révolution.

L'amande blanche de la noix dont la pellicule qui la recouvre se détache encore aisément, commence à avoir, mais en très-petite quantité, quelques parties huileuses ; ce n'est que lorsque cette pellicule devient fortement adhérente, que l'huile remplace la partie émulsive.... Ces différens états indiquent donc l'époque à laquelle on peut commencer à envoyer le fruit au pressoir. Si on se presse trop, on perdra beaucoup d'huile, et une même masse de fruit bien conservée en donnera beaucoup plus à la fin de l'année que trois mois après la récolte.

L'émondage des noix est une des plus agréables occupations des villageoises ; femmes, filles, garçons, enfans, se rassemblent à la veillée, tour-à-tour dans les différentes habitations ; les uns cassent les noix, les autres assis autour d'une vaste table, éclairée par une lampe, séparent le fruit des coquilles. L'on chante, l'on rit, l'on fait des contes, et la joie règne dans ces assemblées. Si par mégarde une fille laisse un débris de coquille avec le fruit choisi, le garçon qui s'en apperçoit l'embrasse, afin de la rendre plus attentive à l'avenir, et quelquefois il est secrètement lui-même l'auteur de la faute dont il retire tout l'avantage. Comme les pères et les mères sont présens à l'émondage, tout y est décent, et les mœurs et la décence habitent encore aux villages un peu éloignés des grandes villes.

Les émondeurs et les émondeuses ont l'attention de ne laisser aucun débris de noix dans les coquilles, ni les débris des coquilles parmi les noix ; enfin, de séparer les amandes en deux lots. Le premier est destiné à celles dont la couleur blanche indique l'amande saine, et le second à celles dont la couleur est foncée ou noire. Les premières fournissent l'huile pour les apprêts, et les secondes, pour brûler.

Les personnes chargées de casser les noix,

peuvent éviter beaucoup de peine aux émondeuses, s'ils ont l'attention de tenir la noix de la main gauche, qu'elle porte d'aplomb sur un billot, et la pointe en haut sur laquelle frappe le petit maillet de bois tenu de la main droite.

Cependant il y a des espèces de noix dont la coquille est très-dure, contournée, profondément sillonnée en dedans et en dehors, dont on ne peut casser la coquille sans briser l'amande, et encore quelque précaution que l'on prenne, il reste des débris de l'amande dans les cavités de la coquille. L'émondage de telles noix exerce beaucoup la patience, et fait perdre beaucoup de temps. Dans certains cantons, on les appelle les noix des amoureux, parce que les filles les donnent aux garçons pour les éplucher. Les arbres qui les produisent devroient être supprimés, puisque leurs fruits sont durs et en petite quantité.

On ne doit pas différer d'envoyer au moulin les noix émondées. La coquille et la pellicule qui recouvroient auparavant l'amande, la garantissoient du contact de l'air et de la corruption; mais dès qu'une partie de l'amande est brisée, séparée de sa pellicule, elle devient bientôt rance, d'une saveur exécrable, et elle communique promptement au reste de l'amande ses mauvaises qualités.

Les noix émondées sont mises dans des sacs et portées au moulin. Il faut environ quarante livres de noyaux pour faire une bonne mouture; le plus ou moins de poids dépend de la coutume du canton.

Le noyau est jeté sur la table du moulin; une roue perpendiculaire, mue par l'eau ou par le vent, ou traînée par un cheval, l'écrase et le réduit en pâte; cette pâte est mise dans une espèce de sac; le sac placé dans lauge du pressoir, un billot de bois pardessus, taillé de la largeur de l'auge, et sur lequel on baisse la vis, dont l'effort de pression oblige l'huile de se séparer du marc. Cette huile est appelée huile vierge, parce qu'elle est tirée sans le secours du feu ou de l'eau chaude. La pâte retirée de dessous la presse est ensuite ou échaudée avec l'eau bouillante, ou échauffée dans une bassine avec l'addition d'un peu d'eau; enfin, soumise de nouveau à la presse, elle fournit ce que l'on appelle l'huile cuite, dont le goût est fort. Le marc ou résidu après la pression est appelé le pain de trouille; il est excellent pour engraisser la volaille, pour la nourriture des bestiaux, et très-utile pour faire la soupe des chiens de basse-cour.

L'huile que l'on retire par expression de la noix, sert aux mêmes usages que celle des olives; elle a les mêmes principes. Il

faut cependant convenir que l'huile de noix, même tirée sans feu et qu'on appelle vierge, a un goût de fruit qui ne plaît pas au premier abord à ceux qui n'y sont pas accoutumés mais auquel on s'accoutume plus facilement qu'à celui de fort, d'âcre, si commun aux huiles d'olives. Le noyer supplée l'olivier dans presque tous les départemens de l'orient, de l'occident, et du centre de la République, excepté dans ceux du nord où il ne réussit pas très-bien. Cette différence mérite un examen particulier.

CHAPITRE VII.

Est-il avantageux de cultiver le Noyer?

Duvaure s'explique ainsi dans les observations qu'il a eu la bonté de me communiquer sur la culture du noyer. J'ai beaucoup de noyers dans ma campagne. J'ai suivi attentivement le rapport de plusieurs, plantés dans un assez bon sol. Le produit a été plusieurs fois de dix mesures du pays, par chaque arbre; chaque mesure contient environ soixante-cinq livres de froment, poids de marc, et le produit des dix mesures a été de vingt-cinq à trente liv. : je pourrai citer plusieurs exemples semblables; je ne conclus pas de-là que chaque noyer puisse produire autant, puisque le produit tient à

beaucoup de circonstances locales, mais ce que je dis, prouve le parti qu'on peut tirer de cet arbre.

Ce qui le rend précieux à mes yeux, c'est le peu de mise que sa récolte exige. J'ai éprouvé plus d'une fois que 30 à 36 livres de frais suffisoient pour récolter une masse de noix, dont le produit étoit environ de 400 livres.

Trowel dit qu'un beau noyer, très-bien conditionné, se vend en Angleterre 40 jusqu'à 50 livres sterlings; et Hall assure que cet arbre a plus de qualité en Angleterre qu'en France. Sans entrer dans l'examen de ces faits, on doit convenir qu'aucun arbre ne mérite plus d'être cultivé que le noyer, si de telles assertions sont vraies; ce qu'il y a de très certain, c'est que le tronc du plus beau noyer de France ne sera pas vendu au-delà de cinq à six louis d'or.

Les ébénistes, les ménuisiers, les carrossiers sur-tout, se passeroient difficilement de ce bois; il est doux, flexible, liant, souffre le ciseau, prend un beau poli, fournit des planches larges, minces, et qui se prêtent, au moyen du feu, à tous les contours qu'on veut leur donner; enfin, ce bois une fois sec, ne se tourmente point, ne se resserre pas, et reste dans le même état où il est employé. Les tourneurs, les statuaires et les

sculpteurs font beaucoup de cas de ce bois, et il seroit très-difficile de le suppléer par un autre.

Tel est le précis de l'éloge que mérite le noyer: examinons actuellement par quelles raisons le nombre de ces arbres diminue de plus en plus dans certains départemens, et s'il est dans l'ordre de la bonne ménagerie de le diminuer.

Il faut attendre près de vingt ans avant d'avoir une récolte passable de l'arbre que l'on a planté, et soixante, pour qu'il soit dans sa perfection; il est long-temps en pépinière, et on aime à jouir: peu de cultivateurs prennent la peine d'en établir; il faut donc, en général, recourir aux pépiniéristes qui vendent chèrement ces arbres: ces raisons réunies, s'opposent aux remplacemens.

On a vu très souvent des récoltes entièrement perdues par des gelées tardives. - On voit chaque jour de très-grandes espaces sacrifiés dans les meilleurs champs au noyer et aucun grain ne prospérer sous son ombre; et cette perte a excité beaucoup de regret; enfin, la muriomanie est survenue, et dans un quart d'heure on a décidé la suppression d'un arbre, qui, depuis soixante ans, faisoit l'ornement d'une campagne; on a pris pour excuse l'ombre funeste du noyer, et l'on n'a pas examiné que les ra-

cines du mûrier feroient beaucoup plus de tort ; que la cueillette des ferilles abymoit les champs semés ; enfin, on n'a pas mis en problême, lequel de ces deux arbres rapportoit ou rapporteroit le plus au propriétaire : dans tout ceci, il n'est question que du noyer destiné à la récolte des noix, et par conséquent planté dans un bon fonds.

D'après cet exposé, le cultivateur doit-il, ou ne doit-il pas arracher tous les noyers plantés dans l'intérieur de ses champs ? Je serois pour l'affirmative ; doit-il supprimer ceux des lisières, des bordures des chemins, et les remplacer par des mûriers ? je ne le crois pas : ces deux sentimens sont susceptibles de beaucoup de modifications qui tiennent à la localité, et que le cultivateur peut infiniment mieux apprécier que moi, qui parle en général.

Il est constant que les départemens méridionaux ne fournissent pas la vingtième partie de l'huile d'olive que l'on consomme dans la République : on est donc forcé de recourir à d'autres huiles que celles des olives. La noix est donc une ressource bien précieuse ; mais l'est-elle si fort qu'on ne puisse s'en passer ? c'est le vrai point de la question : s'il m'est permis d'avoir un avis sur ce sujet, je ne craindrois pas de dire que, si des

des expériences réitérées et faites avec soin me prouvoient que, pendant l'année des jachères, mes champs étoient susceptibles de produire du colsa, de la navette, du pavot, je préférerois leur culture au produit du noyer : il en résulteroit de grands avantages ; les champs seroient alternés, et la récolte en grain y seroit complette et beaucoup meilleure ; on auroit donc, chaque année, un produit plus considérable que ne le sera jamais celui du champ planté en noyers. Ces assertions paroîtront peut-être des paradoxes aux yeux de ceux qui jugent sans examen, ou qui sont accoutumés, depuis leur tendre enfance, à voir des noyers. Je leur demanderai de ne pas les juger, les condamner sans avoir fait des expériences ; je leur citerai l'exemple de plusieurs grands tenanciers du Beaujolais, &c., qui ont supprimé les noyers, pour suivre la culture des graines à huile, et qui s'en trouvent si bien, que leur exemple gagne de proche. Je ne parle pas d'une suppression totale : il convient au contraire, de boiser les bords des chemins, de former des avenues, de planter des balmes, et même, s'il se peut, de hasarder des semis de noyers dans les crevasses des rochers ; cet arbre donne un air d'opulence aux campagnes ; il flatte le coup-

d'œil ; son bois est précieux, mais la culture des grains doit passer avant tout.

Le Flamand, le Picard, l'Artésien, &c. ne cultivent le noyer que pour avoir le plaisir de manger son fruit en cerneaux, ou des noix fraîches ; il le cultive uniquement comme arbre fruitier. Les graines à huile leur suffisent, et l'huile qu'ils en retirent est un gros objet de commerce : ils ont vu que le noyer occupoit un trop grand espace, et que cette étendue de terrain pouvoit être remplie d'une manière bien plus utile. Le climat et le sol s'opposent, à la vérité, à la belle végétation de cet arbre ; la récolte du fruit y est très-casuelle, et si on y plantoit le noyer tardif, afin de prévenir les effets des gelées, la noix n'auroit pas le tems de mûrir. Soit par cette raison, ou par telle autre, cet arbre n'est dans ces départemens qu'un simple arbre d'agrément, un simple arbre fruitier.

CHAPITRE VIII.

Des propriétés du Noyer.

I. Propriétés médicinales. L'huile de noix tirée sans feu, peut être employée dans tous les cas où celle d'olive est d'usage. Le cerneau est indigeste ainsi que les noix fraîches ; mangez-en une grande quantité, ils fatiguent la poitrine. La noix sèche provo-

que la toux, les feuilles froissées et récentes, ou leur suc, détergent les ulcères rebelles, sanieux, vermineux et peu douloureux. L'eau dans laquelle on a mis infuser pendant plusieurs jours quelques feuilles, donnée à la dose de deux verres par jour, a souvent produit de très-bons effets dans les affections scrophuleuses.

Le brou a un goût acerbe, amer et un peu âcre ; il est vomitif et son suc astringent. Les chatons sont un peu émétiques et sudorifiques ; le suc de la racine fraiche est diurétique, et même un violent purgatif

Avec des noix encore vertes et tendres, on prépare une confiture qui est stomachique.

II. Propriétés économiques. Lorsque l'on veut passer en couleur les carreaux d'un appartement, on fait bouillir dans un chaudron, et réduire en pâte les brous de noix, et on n'y ajoute que la quantité d'eau suffisante pour que le fond du chaudron ne brûle pas. Alors le tout se réduit en pâte dont on recouvre tous les carreaux. On laisse sécher, on balaye, on cire et on frotte.

Les menuisiers, charpentiers, &c. ont chez eux en réserve un vase rempli de brous qui trempe dans l'eau, et ils se servent de cette

eau pour donner aux bois blancs une couleur de noyer.

Les teinturiers employent la racine, et le brou, et leur teinture est très-solide.

L'extrait du brou mêlé avec un peu d'alun sert aux dessinateurs pour laver leurs plans. L'huile de noix est la meilleure que l'on puisse employer en peinture. Pour l'avoir plus belle, on la met dans des vases de plomb, de forme aplatie, et on l'expose ainsi au soleil. Si, lorsqu'elle y a pris la consistance d'un sirop épais, on la dissout en y ajoutant de l'essence de térébenthine, il en resulte un vernis gras, propre aux ouvrages de menuiserie. Elle reçoit dans cet état les couleurs qu'on veut lui donner, telles que la céruse, le minium, &c.

L'eau ou le ratafiat de noix est assez employé dans les campagnes comme stomachique. Prenez douze noix vertes avec leur brou, jetez-les dans une pinte de bonne eau de vie, après les avoir concassées ; trois semaines après décantez la liqueur, et ajoutez-y du sucre.

DU PECHER.

Le pêcher fut apporté de Perse dans nos climats.

Le calice de la fleur est tubulé et formé par une feuille découpée en cinq segmens obtus et étendus ; la corolle est composée de cinq pétales oblongs, ovales, obtus, et insérés dans le calice ; la fleur a environ trente étamines minces, errigées, terminées par des antheres simples et insérées aussi dans le calice ; elle a un germe rond et velu qui sontient un stile de la longueur des étamines et couronné par un stigmat à la tête. Ce germe se change dans la suite en un fruit rond, gros, cotonneux et bon à manger, divisé par un sillon lonitudinal et qui renferme un noyau dont la coque est à filet, et marqué de différens points.

Des différentes espèces de pêchers.

1°. Avant-Pêche blanche. -- L'arbre a des feuilles sciées et pousse foiblement s'il n'est pas greffé sur abricotier ; fleurs, larges et ouvertes ; fruit petit et blanc ainsi que la chair ; le noyau s'en détache aisément. Ce fruit n'est estimé que parce qu'il est le plus précoce.

2°. Avant-Pêche rouge, ou avant-pêche de Troies. -- Feuilles dentées; Fleurs, grosses et ouvertes; fruit, plus gros et plus rond que l'avant-pêche blanche, et d'une couleur de vermillon brillant; chair, blanche et fort rouge sur le noyau dont elle se détache aisément; son goût est musqué. Cette pêche est fort estimée et mûrit en thermidor.

3°. La Magdelaine blanche, bonne dans les départemens méridionaux.

Feuilles. dentelées; fleurs, grosses et ouvertes; son bois est généralement noir autour de la moëlle; fruit rond, d'une grosseur médiocre; chair blanche jusqu'au noyau, dont elle se détache; son jus est rarement d'une grande saveur; le noyau est fort petit. Ce fruit mûrit à la fin de thermidor.

4°. La pourprée satinée. Feuilles, unies; fleurs, longues et unies; fruit, gros et rond, d'un beau rouge; chair, blanche et rouge autour du noyau, rempli d'un jus excellent et vineux. Cette pêche est une des meilleures: elle mûrit à la fin de thermidor.

5°. La grosse mignonne Française. --- Feuilles, unies; fleurs, grosses et ouvertes; fruit, un peu oblong, gonflé sur un côté, d'une belle couleur; son jus est fort sucré, d'un goût relevé; sa chair est blanche, et

fort rouge près du noyau, qui est petit, et se détache aisément. Cette pêche qui mûrit à la fin de thermidor, est regardée comme une des meilleures.

Cette espèce ne réussit pas sur un sujet commun ; ainsi, il faut la greffer sur quelques pêchers vigoureux, ou sur abricotier. La meilleure méthode est de greffer cette pêche sur quelques vieux abricotiers bien sains, et plantés à l'exposition du Sud ou Sud-est.

On coupe l'abricotier quand la greffe a pris et poussé de bonnes branches. J'ai vu des arbres ainsi traités produire des fruits beaucoup plus beaux et de meilleur goût, et en bien plus grande quantité que de toute autre manière, et les arbres étoient aussi beaucoup plus sains.

6°. Magdelaine de Courson, a des feuilles profondément sciées ; des fleurs grosses et ouvertes, un fruit gros, rond et d'un beau rouge ; la chair blanche, mais fort rouge près du noyau dont il se détache un jus fort sucré et d'un goût exquis. Cette pêche mûrit à la fin de thermidor.

7°. La Montauban a des feuilles sciées, des fleurs grosses et ouvertes, un fruit de grosseur médiocre, d'un rouge foncé, presque pourpre sur le côté du soleil, est pâle

de l'autre côté ; sa chair est fondante et blanche autour du noyau, dont elle se détache, et son jus est excellent. L'arbre est très-fécond, et son fruit mûrit au milieu de thermidor.

8°. La Chancelière, a des feuilles unies, des fleurs petites, resserrées, et un fruit de grosseur médiocre ; un peu rond, d'un beau rouge ; sa chair blanche et fondante, se détache du noyau, sa peau est fort mince, et son jus très-exquis ; cette pêche mûrit au commencement de fructidor ; elle est des meilleures. L'arbre qui la produit est fort délicat, et ne réussit pas sur un sujet ordinaire : ainsi il faut le greffer deux fois comme la Mignonne, en la greffant sur un abricotier, comme il a été recommandé pour cette dernière espèce ; il profitera mieux que de toute autre manière.

9°. Le teton de Vénus, ainsi appellé parce que l'extrémité de son fruit est en forme de mammelon, a des feuilles unies, des fleurs petites et resserrées et un fruit d'une grosseur médiocre, et d'un rouge pâle sur le côté tourné au soleil ; la chair est fondante, blanche et détachée du noyau où elle est rouge ; son jus est exquis et sucré. Cette pêche mûrit à le fin de fructidor.

10°. La Rambouillette, a des feuilles

unies, des fleurs grosses et ouvertes, et un fruit d'une grosseur médiocre, plutôt rond que long, profondément divisée par un sillon dans le milieu; d'un beau rouge sur le côté du soleil, mais d'un jaune clair vers la muraille; sa chair est fondante, d'un jaune brillant et détachée du noyau, où elle est d'un rouge foncé; le jus de cette pêche est exquis et d'un goût vineux. Elle mûrit à la fin de fructidor; et l'arbre qui la produit en donne en abondance.

Nous ne rapporterons ici que les espèces qui méritent d'être cultivées; elles mûrissent les unes après les autres pendant toute la saison des pêches. On distingue communément les pêches en mâles et femelles; les Pavies mâles et les pêches femelles. La chair des femelles se dessèche du noyau, tandis que celle des Pavies y est adhérente; mais cette distinction est sans fondement.

La Pavie que nous appellons brugnons, diffère des deux autres espèces, en ce qu'ils ont une chair dure et ferme, la peau tout-à-fait unie et sans aucun duvet.

Voici en quoi consistent les qualités d'une bonne pêche.

Une bonne pêche doit avoir une chair ferme, une peau mince, d'un rouge foncé ou brillant sur le côté exposé au soleil, et

jaunâtre du côté opposé ; sa chair doit être jaune, pleine de jus, et d'un goût exquis, le noyau fort petit et la chair fort épaisse.

Quand une pêche a toutes ces qualités, on peut la regarder comme un excellent fruit.

Toutes ces différentes espèces de Pêches ont été généralement obtenues de noyaux, comme il arrive à toutes les semences des autres fruits ; de sorte qu'on se procure toujours de bonnes espèces, quand on a assez de place dans un jardin pour élever ces arbres par noyau : ceux-ci étant aclimatés, sont d'ailleurs préférables à ceux qu'on apporte des pays chauds. Il est vrai que dans le nombre, il s'en trouve très-peu de bons, comme il arrive pour la plupart des fruits et des fleurs produites par semences, parmi lesquelles il peut y en avoir quelques-unes estimables et supérieures à celles sur lesquelles les semences ont été prises, mais dont le plus grand nombre est toujours de peu de valeur : mais quand on obtient seulement deux ou trois bonnes espèces, on est amplement dédommagé de ses peines. Lorsqu'on est curieux de planter les noyaux de ces fruits, on doit choisir avec soin les espèces, et laisser les fruits sur les arbres jusqu'à ce qu'ils tombent ; alors les amandes

qui seront parfaitement formées, réussiront plus certainement. Les meilleures espèces pour en planter les noyaux, sont celles qui ont la chair ferme, et qui se fendent jusqu'au noyau : parmi celles-ci, il faut choisir celles qui mûrissent de bonne heure, et qui ont un goût exquis et vineux.

Il faut planter ces noyaux en automne, sur une planche de terre légère et sèche, à trois pouces environ de profondeur, et à quatre de distance, et les couvrir en hiver, pour empêcher la gelée d'y pénétrer et de les détruire. Au printemps, lorsque les plantes poussent, on les débarrasse avec soin de toutes mauvaises herbes; et si le printemps est fort sec, on les arrose de temps en temps, pour hâter leur acroissement. On les laisse dans cette planche jusqu'au printemps suivant : alors on les enlève avec précaution, pour les transplanter dans une pépinière en rangs éloignés de trois pieds, et à un pied de distance entr'elles dans les rangs; on répand un peu de terreau sur la surface de la terre, autour des racines, pour l'empêcher de se dessecher trop vîte; et, si le printemps est fort sec, on les arrose légèrement une fois par décade, jusqu'à ce qu'elles aient formé de nouvelles racines; après quoi on les tient constamment nettes

de mauvaises herbes, et on laboure avec soin la terre à chaque printemps, pour la desserrer, et faciliter à leur tendres fibres le moyen de s'étendre de tous côtés.

On peut laisser ces plantes dans cette pépinière un ou deux ans, suivant le progrès qu'elles auront fait; après ce temps, on les transplante à demeure dans les places qui leur sont destinées.

En enlevant ces arbres, on doit avoir soin, s'ils ont des racines qui poussent vers le bas, de les tailler fort courtes, et de retrancher toutes celles qui sont froissées, ainsi que toutes les petites fibres, qui se dessèchent toujours, et qui, si on les laissoit en plantant les arbres, se moisiroient, nuiroient beaucoup aux nouvelles fibres, et empêcheroient souvent l'accroissement des arbres; mais il ne faut pas tailler les têtes; car les plantes produites de noyaux étant toujours d'une texture plus spongieuse, sont plus sujettes à périr, quand on les coupe, que celles qui sont greffées : d'ailleurs ces arbres étant destinés à croître en plein vent, jusqu'à ce que l'on ait connu si leurs fruits méritent d'être élevés en espaliers, on doit se borner à retrancher les branches flétries, et celles qui poussent régulièrement sur les

côtés

côtés ; car, en les taillant davantage, on leur nuiroit infiniment.

La meilleure méthode est de planter ces arbres séparément dans différens endroits du jardin potager, où ils profiteront et produiront beaucoup plus de fruits que s'ils étoient rapprochés en rangs ; et étant ainsi dispersés, ils ne nuisent point aux plantes qu'on a semées aux environs.

Lorsqu'ils ont produit du fruit, on juge bientôt de leur valeur : alors on peut arracher ceux que l'on n'aime point, et multiplier par la greffe ceux que l'on trouve bons.

DU PISTACHIER. Il ne se cultive presque pas en Europe : il n'y a que la TÉRÉBINTHE qui produit aussi des pistaches qui ne sont pas plus grosses que des pois. Ainsi la TÉRÉBINTHE est un Pistachier sauvage, et il ne s'en trouve que dans les départemens méridionaux.

DU POMMIER.

Des espèces.

Pommier nain, qui est plutôt un arbrisseau, qu'un arbre appellé communément, pommier de Paradis.

Il y en a trois espèces bien marquées, mais qui ne se rencontrent que dans les bois de l'Amérique.

Le Rambour est un fort gros fruit, d'un beau rouge sur le côté tourné au soleil, et rayé d'un vert pâle ou jaunâtre ; il mûrit de très-bonne heure ; c'est-à-dire vers la fin de fructidor, et devient bientôt farineux, ce qui fait que l'on ne l'estime point.

Capendu. Cette pomme est fort grosse et d'une forme oblongue, avec quelques angles irréguliers, qui s'étendent depuis la base jusqu'à la couronne ; elle est rougeâtre du côté du soleil, mais pâle au côté opposé; son péduncule est long et mince, de sorte que ce fruit pend toujours vers le bas, ce qui lui a fait donner ce nom.

La Reinette blanche ou reinette Française. Ce fruit est beau, gros, d'une forme ronde, et d'un vert pâle ; mais il prend en mûrissant, une couleur un peu jaunâtre, marquée de quelques petites taches grises ; son suc est sucré ; et elle est bonne à manger crue ou cuite ; cette pomme se conserve jusqu'après le mois nivose.

La reinette grise est d'une grosseur médiocre, et de la forme de la reinette d'or, d'un gris foncé du côté exposé au soleil, et d'un gris mêlé de jaune sur l'autre ; cette

pomme est remplie de jus, et d'un goût agréable ; elle mûrit en brumaire et ne se conserve pas long-temps.

La pomme d'api est un petit fruit dur, d'un pourpre brillant du côté du soleil, et d'un vert jaunâtre sur l'autre ; elle est très-ferme, et n'a pas beaucoup de goût : aussi ne la cultive-t-on guères que par curiosité. Ce fruit se conserve long-temps, et fait variété dans un dessert.

La Calvil d'automne est un gros fruit d'une forme oblongue, d'un beau rouge du côté du soleil, et dont le jus est vineux ; elle est fort estimée.

Le Fenouillet ou pomme d'Anis est d'une grosseur médiocre, un peu plus grosse que le pepin d'or, et d'une couleur grisâtre : sa chair est tendre et d'un goût aromatique, qui a quelque rapport avec la semence d'Anis : le bois et les feuilles de cet arbre sont blanchâtres.

La pomme Violette est un fruit beau, gros et d'un vert pâle, rayé d'un rouge foncé sur le côté du soleil : son suc est sucré et d'un goût de violette ; ce qui lui a fait donner ce nom.

Le pommier sauvage, qui est la première espèce, dont il a été question, a toujours été regardé comme le sujet le plus

propre à recevoir les greffes des autres espèces, parce qu'il est fort dur, et qu'il subsiste plus long-temps; mais depuis quelques années on a négligé ces sujets, et on a préféré de semer les pepins de toutes les pommes à cidre sans distinction, comme étant plus aisés à élever que les autres. Les jardiniers appellent généralement pommiers sauvages toutes les espèces produites des pepins de toutes sortes de pommes, et qui n'ont point été greffées; mais j'ai toujours préféré de semer les pepins des pommes sauvages, parce que les sujets qu'ils fournissent donnent moins de bois, et durent plus long-temps: d'ailleurs, plusieurs des meilleures espèces de pommes conservent mieux sur ces sujets leur véritable grosseur, leur couleur et leur goût; au lieu que sur d'autres ces fruits sont moins gros, d'un goût moins agréable, et ne se conservent pas aussi long-temps.

Le pommier de Paradis étoit, il y a quelques années, fort recherché pour des sujets sur lesquels on greffoit les autres espèces; mais il ne dure pas aussi long-temps, et ces arbres ne parviennent jamais à une certaine hauteur, à moins que l'on ne les greffe assez bas, pour que cette greffe puisse pousser elle-même des racines au-dessous;

alors le sujet ne sera plus d'aucune utilité, parce que la greffe tirera sa nourriture de la terre même : ainsi ces sortes de greffes sur Paradis ne sont plus qu'un objet de curiosité, et ne servent plus que pour de très-petits jardins, pour lesquels ces espèces d'arbres sont très-propres ; mais on ne peut jamais en attendre une quantité considérable de fruits.

Il y a encore une autre espèce de Paradis de Hollande, que l'on cultive beaucoup dans les pépinières, pour greffer dessus les autres espèces, quand on veut avoir des arbres nains ; ceux-ci ne périssent point et ne se gâtent pas comme les autres, parce que la greffe n'y est pas si gênée ; aussi sont-ils généralement préférés pour des espaliers ou arbres nains ; qui doivent être contenus aisément dans de certaines limites.

La pomme Figue, qui est sans pepins, est un petit fruit qui n'intéresse que la curiosité.

Je ne décris ici que les pommes qui trouvent place dans nos vergers les plus ordinaires. En voici seulement la dénomination générale suivant l'ordre de leur maturité.

Pommes suivant l'ordre de leur maturité.

Passe-pomme blanche.
Passe-pomme rouge.
Calville d'été
Postophe d'été.
Rambour franc.
Drap d'or.
Reinette de Bretagne
Blanc d'Espagne.
Calville rouge d'hyver.
Calville blanche d'hyver.
Lanterne.
Fenouillet gris.
Fenouillet rouge.
Pigeon.
Reinette dorée.
Pomme d'or.
Reinette de canada.
Api.
Annette.
Doux-aux-vêpes.
Pigeonnet.
Reinette jaune hâtive.
Fenouillet jaune.
Reinette (nain).
Reinette blanche.
Non-pareille.
Capendu.
Haute-bonté.
Reinette grise de champagne.
Reinette rouge.
Rambour d'hyver.
Violette.
Reinette grise.
Postophe d'hyver.
Reinette franche.

DU PRUNIER.

Le calice de la fleur est campaniforme, ou en cloche, et formé par une feuille découpée en cinq parties ; la corolle a cinq pétales larges, ronds, étendus et insérés dans le calice ; la fleur a depuis vingt jusqu'à trente étamines presqu'aussi longues que la corolle, aussi insérées dans le calice et terminées par des antheres jumelles ; son germe qui est rond, soutient un style mince, couronné par un stigmat orbiculaire ; ce germe se change dans la suite en un fruit rond, qui contient une noix de la même forme.

Espèces de Prunes.

1. La prune jaune hâtive, ou Primordian blanc, est une petite prune longue, blanche, d'un jaune clair et couverte d'une poussière ou craie blanche qui s'efface aisément. Cet arbre est assez fécond, et comme son fruit est précoce, on peut en planter un dans un grand verger : mais cette prune est farineuse et a peu de saveur ; elle mûrit au commencement de Thermidor.

2. La Prune Damas noir, ou Damas printanier, ordinairement appellé la Prune Ma-

roco. Cette Prune est d'une grosseur médiocre, d'une forme ronde, et divisée au milieu par un sillon comme la pêche ; sa surface est d'un noir foncé et couverte d'une peau violette claire : sa chair est jaune et se détache du noyau. Ce fruit mûrit dans le courant de Thermidor, et il est très-estimé.

3. Prune petit Damas noir. Cette Prune est couverte de craie d'un violet léger ; sa sêve est fort sucrée ; sa chair se détache du noyau, et l'arbre qui l'a donne est très-fécond. Ce fruit mûrit vers la fin de Thermidor.

4. Prune gros Damas violet de Tours. Cette Prune est assez grosse ; et d'une forme ovale ; l'extérieur est d'un bleu foncé, et couvert d'une craie violette ; son jus est riche et sucré : sa chair est jaune et se détache du noyau. Ce fruit mûrit en Thermidor.

5. Prune d'Orléans. Elle est si connue de tout le monde, qu'il est inutile d'en donner la description ; l'arbre qui la produit est très-fertile, et les jardiniers qui fournissent les marchers la cultivent généralement : mais cette Prune est très-ordinaire ; elle mûrit en Thermidor.

6. Prune de Perdrigon. Cette Prune est d'une grosseur médiocre et d'une forme ovale ; sa surface est d'une couleur foncée,

et couverte d'une craie violette : sa chair est ferme et remplie d'un jus riche et excellent. Ce fruit très-estimé mûrit en Thermidor.

7. Prune de Perdrigon violet. Ce fruit est gros, plutôt rond que long, et d'un rouge bleuâtre en-dedans ; la chair est jaunâtre, assez ferme, et tient fortement au noyau ; son jus est riche et d'un goût exquis ; il mûrit en Thermidor.

8. Prune de Perdrigon blanc. Cette Prune est médiocre, d'une forme oblongue ; sa chair est ferme et d'un bon goût : ce fruit est très-bon à manger crud ou confit ; son goût est doux, mêlé d'acide et agréable ; il mûrit en Fructidor.

9. Prune Impériale rouge, quelquefois appellée le Bonum-magnum rouge, est un gros fruit d'une forme ovale, d'un rouge foncé, et couvert d'une belle craie ; sa chair est fort sèche et fort médiocre à manger crue, mais excellente étant confite : l'arbre qui la produit est très-fécond ; ce fruit mûrit vers la fin de Fructidor.

10. Le Bonum-magnum, ou Prune Impériale blanche, est un gros fruit, d'une forme ovale, jaunâtre et couvert d'une craie blanche ; sa chair est ferme et fortement attachée au noyau ; son jus a une saveur acide :

ce qui le rend désagréable à manger crud; mais il est fort bon à confire : cet arbre produit beaucoup, et son fruit mûrit en Vendémiaire.

11. Prune Cheston. Cette Prune est d'une grosseur médiocre et ovale ; sa surface est d'un bleu foncé, et couverte d'une craie violette ; son jus est riche, et l'arbre qui produit ce fruit est très-fécond ; il mûrit au commencement de Vendémiaire

12. Prune Abricot. Cette Prune est grosse, ronde, jaunâtre, et couverte d'une poussière ou craie blanche ; sa chair est ferme et sèche, d'une saveur douce, et se détache nettement du noyau. Ce fruit mûrit en Vendémiaire.

13. Prune de Maître-Claude. Cette Prune est d'une grosseur médiocre, plutôt ronde que longue, d'une belle couleur rouge mêlée de jaune ; sa chair est ferme et se détache du noyau; son goût est délicat, et il mûrit dans le courant de Vendémiaire.

14. Prune de Diaprée. Cette Prune est ronde, d'une couleur rougeâtre, et poudrée d'une craie violette; sa chair qui tient fortement au noyau, est d'une saveur très-forte; elle mûrit en Fructidor.

15. Petite Reine-Claude. Cette Prune est petite, ronde, d'un jaune blanchâtre, et

poudréé d'une craie couleur de perle ; sa chair est ferme et épaisse, et se détache du noyau ; sa sève est sucrée ; il mûrit au commencement de Fructidor.

16. Prune de Myrobolan. Cette Prune est d'une grosseur médiocre et ronde ; sa surface est d'un pourpre foncé, et poudrée d'une craie violette ; son jus est fort doux ; elle mûrit au commencement de Fructidor.

17. Grosse Prune Reine-Claude. Cette Prune est une des meilleures ; elle est d'une grosseur médiocre, ronde et d'un vert jaunâtre au-dehors ; sa chair est ferme, d'un vert foncé, et se détache du noyau ; son jus a un très-bon goût, et l'arbre qui la donne en produit beaucoup : elle mûrit au commencement de Vendémiaire.

18. Rognon de Coq. Cette Prune est oblongue, profondément sillonnée au milieu ; de manière qu'elle ressemble à un rognon ; elle est blanchâtre au-dehors, et rayée de rouge ; sa chair est fortement attachée au noyau, elle mûrit tard.

19. Drap-d'or. Cette Prune est d'une grosseur médiocre, d'un jaune brillant, tachetée et rayée de rouge en-dehors ; sa chair est jaune et remplie d'une sève excellente ; l'arbre qui la donne est très-fécond, et elle mûrit au commencement de Vendémiaire.

20. Prune de Catherine. Cette Prune est grosse, d'une forme ovale, et un peu platte ; sa surface est de couleur d'ambre, et poudrée d'une craie blanchâtre ; mais sa chair est d'un jaune brillant, sèche, ferme et fortement attachée au noyau ; elle a un goût doux et fort agréable. Cette prune mûrit en Vendémiaire, et est fort sujette à sécher sur l'arbre, quand l'automne est sec et chaud : elle est propre à faire une bonne confiture, et l'arbre qui la donne est très-fécond.

21. La Prune-Royale est grosse, d'une forme ovale et terminée en pointe près de la tige ; sa surface est d'un rouge léger, et poudrée d'une craie blanchâtre : sa chair, qui tient au noyau, est remplie d'une sève sucrée, très-agréable. Cette Prune mûrit en Vendémiaire.

22. Mirabelle. Cette prune est petite, ronde, d'un jaune verdâtre au-dehors, sa chair se sépare du noyau ; cette chair est d'un jaune brillant, et a un bon jus sucré. L'arbre qui la produit est très-fécond. Cette prune mûrit en Fructidor, et est très-propre à faire une excellente confiture.

23. Prune de Brignole. Cette prune est grosse, ovale, et d'une couleur jaunâtre, mêlée de rouge en-dehors ; sa chair est d'un jaune

jaune brillant, sèche et d'un goût riche et excellent. Cette prune mûrit en Vendémiaire, et on la regarde comme la meilleure de toutes, pour en faire des confitures.

24. L'Impératrice. Cette Prune est grosse, ronde, d'un rouge violet, et fort couvert d'une craie blanchâtre : sa chair est jaune, et se sépare du noyau; sa saveur est agréable. Cette Prune mûrit à la fin de Vendémiaire.

25. Prune de Monsieur. Cette Prune est grosse, jaune en-dedans et en-dehors, et ressemble beaucoup au Bonum-magnum : mais sa chair se détache du noyau; ce que celle de l'autre ne fait pas. Cette prune qui mûrit en Vendémiaire, est trés-propre à être séchée ; mais elle est trop âcre pour être mangée crue. L'arbre qui la donne est fécond.

26. Prune Cérisette. Cette Prune est à-peu-près de la grosseur d'une Cerise Cœur-de-Bœuf; elle est ronde et rouge; son pédicule est long comme celui d'une Cerise à laquelle elle ressemble si fort, qu'à peine peut-on l'en distinguer d'une certaine distance : les fleurs de cet arbre s'ouvrent au commencement du printems; mais elles sont délicates et sujettes à être détruites par le froid : elles font un effet agréable au prin-

tems, car ces arbres en sont toujours couverts en même tems que les amandiers, de sorte que ces deux espéces étant entremêlées, ont une belle apparence avant que les autres arbres commencent à pousser : mais ses fleurs étant très-précoces, il est rare qu'elles produisent beaucoup de fruits.

27. Prune blanche-en-Poire. Cette Prune est bonne à sécher, mais fort désagréable à manger crue; elle mûrit fort tard, et l'on cultive peu cet arbre si ce n'est pour en obtenir des sujets sur lesquels on greffe quelques pêches tendres : ils sont plus propres à cet usage que toutes les autres espèces de pruniers.

28. Prune-de-Moule. Cette Prune est oblongue, platte et d'un rouge foncé : son noyau est gros, et sa chair fort mince et de mauvais goût, de sorte que cet arbre ne sert guères qu'à fournir des sujets à greffer comme le précédent.

29. Prune de Julien. Cette Prune est petite, d'un violet foncé et poudrée d'une craie farineuse : sa chair est très-serrée sur le noyau, et dans un bel automne, il sèche aisément sur l'arbre. Le principal usage de ce prunier est de servir de sujet pour y greffer les meilleures espèces de Prunes et

de Pêches, ainsi que l'Abricot de Bruxelles, qui ne réussit pas bien sur tout autre.

3o. Le Prunier sauvage. Ce Prunier est fort commun dans les haies qu'il forme en grande partie, ainsi que l'épine blanche : comme il croît promptement, il est fort propre à cet usage.

CULTURE.

On multiplie toutes les espèces de Pruniers, par boutures, ou en les greffant sur des sujets de Moule, de Poires blanches de Saint-Julien, de Bonum-magnum, ou de quelqu'autre Prunier qui pousse aisément. La manière d'élever ces sujets est généralement connue, je n'en parlerai point ici ; j'observerai seulement que la greffe ou écusson est préférable à toute autre pour les fruits à noyau, dont les arbres sont fort sujets à la gomme, quand ils reçoivent de grandes blessures.

On transplante ces arbres lorsqu'ils ont une année de greffe, car ils réussissent rarement quand ils sont plus vieux ; ou s'ils reprennent bien, ils ne produisent que deux ou trois branches gourmandes.

La manière de préparer la terre qui doit les recevoir, quand on veut les placer con-

tre une muraille, est la même que pour les pêchers; on nétoie leurs racines, et on les plante aussi de la même façon : on ne doit pas leur donner moins de vingt-quatre pieds de distance contre des murailles hautes; et si la muraille est basse, il faut les mettre à trente pieds.

Les Pruniers n'ont besoin que d'un sol médiocre, ni trop humide, ni lourd, ni trop léger, ni sec; ceux que l'on plante contre un mur veulent être à l'exposition de l'Est ou du Sud-Est, qui leur est plus favorable que celle du plein Sud, qui fait souvent rider et sécher leurs fruits; plus ces fruits seront exposés à la chaleur du soleil, plus ils deviendront farineux : en général, la plupart de ces espèces mûrissent très-bien en espaliers, si elles sont traitées convenablement.

Quelques personnes plantent les Pruniers à plein vent; à la vérité plusieurs espèces médiocres y profitent, mais leurs fruits sont moins beaux que sur les espaliers, et ils sont plus sujets à être gâtés et jettés bas par les grands vents. Ces arbres exigent la même distance en espaliers que contre les murs : la taille et le traitement étant absolument pareils, tout ce que l'on dira pour l'un, conviendra et doit être entendu pour les deux.

Les Pruniers ne produisent pas seulement leurs fruits sur le bois de l'année précédente, mais aussi sur les rejettons qui sortent du vieux bois de plusieurs années ; de sorte qu'il n'est pas nécessaire de tailler les branches pour avoir annuellement de nouveaux rejettons dans chaque partie de l'arbre, comme il a été prescrit pour les Pêchers et les pavies. Si l'on émonde beaucoup ces arbres, ils deviennent si luxurieux qu'ils en perdent leurs forces, ils s'épuisent ensuite et se couvrent de gomme : ainsi la méthode la plus sûre que l'on puisse suivre dans leur traitement, est de dresser leurs branches horisontalement à mesure qu'elles poussent, et de les palisser à égale distance, mais toujours à proportion de la longueur des feuilles : quand il n'y a pas assez de branches pour remplir les vuides de l'arbre, on peut pincer les rejettons en prairial, comme on le pratique pour les pêchers, &c. ; par ce moyen on leur fera produire des branches latérales qui rempliront les vuides : dans le tems où ces arbres croissent, on retranche toutes les branches qui poussent en-devant, et on palisse les autres à la muraille ou à l'espalier ; ce qui non-seulement rendra ces arbres trèsagréebles à la vue, mais les fera encore jouir dans toutes leurs parties de l'influence

du soleil et de l'air ; au moyen de cela le fruit sera toujours dans un état d'accroissement ; ce qui n'auroit pas lieu, si, après avoir été long-tems couvert par les branches, il étoit tout-d'un-coup exposé à l'air par le retranchement de ces branches.

En traitant ainsi ces arbres dans la saison où ils croissent, il ne restera que peu d'ouvrage à faire pendant l'hiver : mais si l'on taille les branches, on jette bas les fruits et l'on augmente le nombre de ces branches ; car, toutes les fois que l'on en coupe une, elle produit ordinairement deux rejettons, et même un plus grand nombre immédiatement au-dessous de la taille ; de sorte que bien des personnes par cette mauvaise opération gâtent leurs arbres et les surchargent de branches : cela rend le peu de fruits que l'arbre produit fort petits et de mauvais goût ; ce que l'on ne voit que trop souvent dans beaucoup de jardins, où les Directeurs se croient cependant de Grands-maîtres sur cet article. Il n'y a rien de plus ordinaire que de voir toutes les branches d'un arbre fruitier retranchées par la serpette, coutume bien contraire au succés de plusieurs espèces de fruits : souvent aussi ces arbres sont plantés à quatorze ou seize pieds de distance, de manière qu'en peu d'années les

murailles sont couvertes de branches : alors on est forcé de les couper avec la serpette, et les arbres paroissent ensuite comme des haies remplies de chicots, et produisent très-peu de fruits; c'est pourquoi le seul moyen d'avoir des pruniers en bon état, est de leur donner assez de place pour qu'ils puissent étendre leurs branches dans toute leur longueur.

Ce peu de régles suffira avec beaucoup d'attention et de soin, pour apprendre à traiter ces espèces d'arbres à fruits. Je ne dirai plus rien sur cette matière, de peur de trop embarrasser ceux qui veulent s'instruire.

DU MURIER. Tout le monde sait que la feuille sert à nourrir les vers à soie; le fruit en est gros et fade.

DE L'OLIVIER. Cet arbre ne peut se cultiver sans le secours de l'orangerie. Comme il ne se cultive presque pas dans les jardins, il est inutile d'en donner la description. Il est très-commun dans les départemens méridionaux. L'olive et l'huile qu'il produit fait le principal commerce de ces pays.

CULTURE DU POIRIER.

Le Poirier est un des plus grands et des plus beaux arbres fruitiers, s'élevant droit, et soutenant bien ses branches nombreuses sans confusion. Ses feuilles sont alternes, entières, lisses, de forme ovale alongée, retrécie et terminée en pointe, dentelée légèrement, ou unie par les bords, portées et soutenues fermes sur des queues menues et assez longues.

Ses fleurs sont composées d'un calice charnu, en godet peu profond, à cinq échancrures longuettes, terminées en pointes; de cinq pétales blancs, oblongs, arrondis par leur extremité; de vingt à trente étamines; et d'un pistil dont les cinq styles déliés, surmontés de leurs stigmates, reposent sur un embryon qui fait partie du calice. Les fleurs sont rassemblées par bouquets et attachées sur un support fort court.

Son fruit charnu, succulent, terminé par un ombilic étroit bordé des échancrures du calice, varie de forme, de grosseur, de couleur, de goût, et est porté par une queue plus longue ou plus courte, suivant l'espèce. Son centre est occupé par cinq loges

formées de membranes tendres, dont chacune renferme deux pépins.

Les variétés du Poirier se perpétuent par les greffes en écusson, en fente, en couronne sur le poirier sauvage, pour les grands plein-vents dans les terreins qui ont beaucoup de profondeur; sur les grands coignassiers pour les plein-vents dans les terreins médiocrement profonds, et pour les espaliers qui ont une grande hauteur; sur le petit coignassier pour les espaliers bas, contre-espaliers, &c. Quelques variétés de poires fondantes réussissent sur l'Azerolier, l'Aubépine, le Nefflier et le Cormier. En quelque forme qu'on élève le poirier, il peut être greffé sur franc, lorsque le terrein a assez de profondeur.

Les terreins de sable gras et frais sont les plus propres au Poirier. Les terres qui ont très-peu de profondeur, ou qui sont glaiseuses, compactes et froides, ne lui conviennent point. Il n'y a aucune exposition où l'on ne puisse planter quelque variété de Poirier.

Espèces.

1. Amiré-Joannet. Ce Poirier vigoureux a la feuille un peu lancéolée; la fleur grande et belle. Son fruit est petit, régulièrement

pyriforme, lisse, jaune-citron; sa chair blanche et tendre a assez d'eau peu relevée. Sa maturité est au commencement de messidor.

2. Petit Muscat, ou Sept-en-gueule. Ses feuilles sont petites, sa taille et la grandeur de ses fleurs ne sont pas proportionnées à ses fruits les plus petits de toutes les poires, rassemblés par bouquets, teints de vert clair et de rouge brun, demi-beurrés, d'un goût musqué, qui mûrissent avec l'Amiré-Joannet, ou peu après.

3. Muscat-Robert, poire-à-la-Reine ou Poire-d'Ambre. Ce Poirier se greffe mieux sur franc; son feuillage est grand, son fruit est de moyenne grosseur, pyriforme, lisse, d'un vert clair un peu jaune, d'un goût sucré et relevé; la chair est tendre et sans marc. Il mûrit au commencement de Thermidor.

4. Aurate. Il se greffe mieux sur franc; ses feuilles sont courtes, arrondies, dentelées très-finement. Son fruit est petit, turbiné et plus souvent cucurbitacé, jaune très-clair, et lavé de rouge, demi-beurré, un peu sec, presqu'aussi hâtif, mais moins relevé que le petit Muscat.

5. Madeleine ou Citron des Carmes. C'est un arbre vigoureux dont le fruit, qui suc-

cède au précédent en Thermidor, n'est que de moyenne grosseur, figuré en toupie un peu allongée, d'un vert tirant sur le jaune, fondant, sans pierres, doux, parfumé, agréable.

6. Cuisse-Madame. L'arbre réussit mal sur Coignassier; sa fleur est petite et sa feuille pointue par les deux extrémités. Le fruit demi-beurré, sucré, un peu musqué, est très-allongé, de grosseur moyenne, luisant, vert et rouge brun ou roux : il mûrit en Thermidor.

7. Fermillon, ou Bellissime d'automne. Ce Poirier est vigoureux ; sa feuille ovale est presque également rétrécie par les deux extrémités ; sa fleur est très-grande, et bien ouverte. Son fruit plus allongé encore que le précédent, est de grosseur moyenne, d'un beau rouge foncé, et d'un jaune en partie lavé de rouge clair, cassant, pleine d'eau douce et relevée. Il mûrit en Brumaire.

8. Gros Blanquet. Le feuillage de cet arbre fort est large et sans dentelures. Ses fleurs sont grandes et bien ouvertes. Son fruit pyriforme est petit, lisse, d'un blanc tirant sur le jaune, et lavé de rouge clair, cassant, d'un goût sucré et relevé. Il mûrit en Thermidor.

9. Blanquet à longue queue. Il se greffe mieux sur franc. Son fruit par bouquets est un peu moindre que le précédent, pyriforme, terminé en pointe aiguë à la queue qui est longue, lisse, d'un vert presque blanc, demi-cassant, abondant en eau sucrée, parfumée, agréable. Il mûrit à la fin de Thermidor.

10. Petit blanquet ou Poire à la perle. Ce Poirier très-fertile, a de grandes fleurs, et de fort petits fruits de la forme d'une perle en poire, d'un blanc un peu jaune, demi-cassans, musqués et agréables, un peu plus hâtifs que le précédent.

11. Epargne, beau-Présent ou Saint-Samson. Ce Poirier est fort, pousse de gros bois; sa feuille est grande, pend et se soutient mal; ses fleurs sont très-grandes; son fruit, de moyenne grosseur dans les terres de médiocre qualité, est très-alongé, renflé vers le milieu, vert marbré de fauve, fondant, quelquefois un peu âcres; mûrit en Thermidor.

12. Ognonet, Archiduc-d'été ou Amiréroux. Cet arbre, très-fertile, se greffe mieux sur franc. Sa feuille est arrondie. Ses fleurs sont petites, et souvent presque semi-doubles. son fruit de grosseur moyenne, de forme turbinée, lisse, brillant, jaune et d'un rouge vif, demi-cassant, un peu pierreux

pierreux, d'un goût rosat et relevé, mûrit en fructidor.

13. Salviati. Il veut être greffé sur franc. Son fruit rond, de grosseur moyenne, est couvert d'une peau jaune de cire, lavée de rouge par le soleil, et parsemée de grandes taches rousses qui la rendent rude. Sa chair demi-beurrée et sans marc, est sucrée, très-parfumée, quelquefois un peu sèche. Cette poire mûrit en fructidor.

14. Orange musquée. C'est un fruit de moyenne grosseur, de la forme d'une orange un peu applatie, boutonné, vert, et dans sa maturité d'un jaune très-pâle lavé de rouge clair, cassant, sujet à se cotonner, relevé de musc. Il mûrit en fructidor:

15. Orange rouge. Ce fruit, de la même forme que le précédent, un peu plus gros, gris d'un côté, rouge de corail vers le soleil, cassant, sucré et musqué, mûrit en fructidor.

16. Bourdon musqué. Ce poirier très-fertile, a les feuilles de forme ovale racourcie. Son fruit que l'on pourroit nommer Orange-hâtive, mûrit en thermidor. Il est petit, rond, un peu applati, quelquefois turbiné, d'un vert clair tiqueté de vert foncé, cassant, musqué, de médiocre bonté.

17. Poire de Jardin. Ce gros fruit, un peu boutonné, de la forme d'une orange, est jaune rayé de rouge clair, et teint d'un beau rouge foncé tiqueté de jaune, cassant, un peu pierreux, de goût sucré et fort bon. Il ne mûrit qu'en nivose.

18. Orange d'hyver. Cette poire, dont la maturité est en ventose, germinal et floréal, est de la forme d'une orange applatie par les extrémités, et de moyenne grosseur, boutonnée, d'un vert brun, cassante, sans pierres, d'un goût musqué et agréable.

19. Martin-Sire ou Ronville. Les feuilles de ce poirier sont presqu'ovales et unies par les bords, ses fleurs sont grandes, son fruit bien fait, pyriforme, allongé, est gros, couvert d'une peau très-lisse, d'un vert que la maturité change en jaune; la chair est cassante, quelquefois pierreuse; l'eau est douce et sucrée. Sa maturité est en pluviose.

20. Rousselet d'hyver. Ce poirier vigoureux donne un petit fruit pyriforme, vert foncé et rouge très-brun, demi-cassant, assez bon pour une poire à cuire en ventose et germinal.

21. Rousselet de Reims ou petit Rousselet. La feuille de ce poirier est grande, pointue par les deux extrémités; son fruit

est petit, pyriforme, d'un rouge brun, et d'un vert que la maturité jaunit un peu; sa chair est fine, demi beurrée, et son eau est relevée d'un parfum propre à cette poire, qui mûrit au commencement de fructidor.

22. Rousselet hâtif, poire de Chypre ou perdreau. La feuille de ce poirier est racourcie et arrondie; ses fleurs sont petites, son fruit est petit, pyriforme, couvert d'une peau fine, jaune, et d'un rouge vif tacheté de gris; la chair est demi-cassante, et l'eau très-parfumée et sucrée. Il mûrit vers thermidor.

23. Gros Rousselet d'été. Cette poire de la même forme que le Rousselet de Reims et mûre dans le même temps, est de moyenne grosseur, un peu plus pointue vers la queue; sa peau est rude, d'un vert foncé et d'un rouge brun; sa chair demi-cassante, peu fine, est pleine d'eau parfumée.

24. Poire sans peau ou Fleur de guignes. Ce poirier se greffe mieux sur franc. Sa feuille et sa fleur sont grandes. Son fruit de grosseur à peine moyenne, varie de forme; sa plus ordinaire est celle d'un Rousselet de Reims un peu allongé. La peau est fine, d'un vert pâle tacheté de gris, et jaune tacheté de rouge pâle. Sa chair est fondante

et sans marc; l'eau est douce et parfumée. Cette poire mûrit en fructidor.

25. Martin-Sec. La fleur de ce Poirier très-fertile est fort grande; son fruit de moyenne grosseur, pyriforme alongé et pointu vers la queue, de couleur isabelle et rouge vif, cassant, souvent un peu pierreux, sucré et agréable, mûrit en Frimaire et Nivôse.

26. Rousseline. L'arbre ne se greffe bien que sur franc; ses feuilles sont petites, arrondies, unies par les bords; ses fleurs sont petites; son fruit, dont la forme varie entre celle d'une poire et celle d'une calebasse, est petit, de couleurs plus claires que le Martin-sec, demi-beurré, délicat, sucré, musqué, très-agréable. Il mûrit en Brumaire.

27. Fondante de Brest, ou Inconnue-Cheneau. Ses fleurs sont petites; son fruit, de grosseur moyenne, plus alongé qu'arrondi, fort renflé vers la tête, est couvert d'une peau lisse, brillante, d'un vert gai tiqueté de vert brun et légèrement lavée de rouge; sa chair est fine, mais cassante, d'un goût sucré et relevé. Il mûrit vers la fin de Fructidor.

28. Cassolette ou Muscat vert. L'arbre est beau et très-fécond; son fruit est petit, quel-

quefois de moyenne grosseur, pyriforme, d'un vert clair, tirant sur le jaune, et d'un rouge fort lavé, tendre, sucré et musqué. Il mûrit en Fructidor.

29. Bergamotte-d'été, ou Milan-de-la-Beuvrière. Ce fruit est gros, de forme turbinée, rude au toucher, d'un vert gai tiqueté de fauve et quelquefois un peu lavé de roux, demi-beurré, prompt à se cotonner, d'un goût peu relevé, cependant agréable. Il mûrit vers la fin de Fructidor.

30. Bergamotte rouge. Les bourgeons de cet arbre vigoureux et très-fécond, sont, comme ceux de la plûpart des bergamottes, gros et forts; ses fruits sont petits ou de moyenne grosseur, de la forme d'une petite toupie raccourcie, jaune-foncé et rouges, prompts à se cotonner et à mollir, un peu secs et très-parfumés. Ils mûrit vers la fin de Fructidor.

31. Bergamotte-d'automne. L'espalier convient mieux à ce poirier. Son fruit est gros, turbiné, applati par la tête, lisse, jaune et légèrement lavé de rouge brun, tiqueté de gris, beurré et fondant, doux, sucré, un peu parfumé. Il mûrit en Brumaire et Frimaire.

32. Bergamotte-Suisse. Ce Poirier n'aime pas une exposition trop chaude, qui en effet

ne convient à aucun arbre panaché ; sa feuille est fort alongée, ses bourgeons sont rayés de vert et de jaune, son fruit de grosseur moyenne, de forme turbinée un peu arrondie, est rayé, suivant sa longueur, de vert, de jaune et de rouge, beurré, fondant, sucré. Il mûrit en Brumaire.

33. Crassane, ou Bergamotte-Crasanne. Ce Poirier vigoureux se greffe mieux sur franc : son fruit est gros, petit dans les terreins médiocres ou secs, de forme plus arrondie que turbinée, d'un gris tirant sur le vert, souvent tacheté de roux, très fondant et beurré, d'un goût sucré, relevé, quelquefois un peu trop âpre. il mûrit en Frimaire et se conserve long-tems sans mollir.

Ce Poirier a une jolie variété qui en diffère par la foiblesse de ses bourgeons, et par la petitesse de ses feuilles longues, étroites, bordées de blanc. Elle craint le soleil qui brûle ses bordures et la rend peu agréable à la vue : on la nomme Crasanne-Panachée.

34. Bergamotte-de-Soulers, ou Bonne-de-Soulers. Le fruit est gros ou moyen, suivant la bonté du terrein, pyriforme alongé, très-arrondi par la tête au contraire des autres Bergamottes, lisse, brillant, jaune

et fort légérement lavé de rouge brun, beurré, fondant, sans pierres, et d'un goût sucré et agréable. Il mûrit en ventose et germinal.

35. Bergamotte de Paque ou d'hyver. Cet arbre vigoureux a la fleur très-grande. Le fruit est gros ou très-gros suivant le terrein, de la forme d'une toupie courte et un peu arrondie, d'un vert tiqueté de gris que la maturité jaunit peu, et que le soleil lave légérement de roux; demi-beurrée, sans pierres, d'un goût peu relevé. Il se mange depuis pluviose jusqu'en ventose.

36. Bergamotte de Hollande, Bergamotte d'Alençon ou Amoselle. La fleur de ce poirier est fort grande et bien ouverte. Son fruit est très-gros dans un bon terrein; sa forme est plus ronde que turbinée; sa peau verte devient d'un jaune clair; sa chair, demi-cassante, est abondante en eau agréable assez relevée, approchant de celle du Bon-Chrétien. C'est la plus tardive des bonnes poires.

37. Messire-Jean-doré. Le bois de ce poirier est gros et court, et la fleur grande. Le fruit est gros, rond, renflé par le milieu, d'un jaune foncé rembruni de grandes taches qui rendent la peau rude, cassant, souvent pierreux, sujet à mollir. Son eau

agréable, très-relevée et abondante, compense ses défauts. Il mûrit en brumaire. Le terrein, le sujet, l'âge et l'état de l'arbre font varier la couleur du fruit et sa grosseur.

38. Robine d'été. Les feuilles et les fleurs de ce poirier, fort ressemblant à celui de Cassolette, sont grandes. Son fruit est petit, de la forme d'une toupie courte et arrondie, d'un vert blanchâtre tiqueté de vert brun, qui jaunit ensuite, demi-cassant, un peu sec, sucré et musqué. Il mûrit en fructidor.

39. Epine-Rose ou Poire de Rose. Son bois est gros et court; sa fleur et sa feuille sont grandes; son fruit est gros, sphérique, applati par les extrémités, ou de forme imitant celle de la Crasanne, d'un vert approchant du jaune tiquété de brun et lavé de rouge clair, tendre, demi-fondant, musqué, sucré, de même goût que la poire d'Ognonet. Il mûrit en fructidor. Il y a peu de poires qui aient été aussi mal comparées, et aussi confondues avec diverses poires qui en sont differentes.

40. Double-Fleur. Les feuilles de ce poirier vigoureux sont très-grandes, et ses fleurs larges, belles, bien ouvertes, ont de dix à quinze pétales, dont les intérieurs sont beaucoup moindres que les autres. Le

fruit est gros, rond, applati par les extrémités, ou de la forme d'une Bergamotte, rouge et d'un vert qui jaunit ensuite, sans pierres, plein d'eau; sa chair prend beaucoup de couleur au feu, il se mange cuit en ventose, germinal et floréal. Il a une variété (la double panachée), dont les bourgeons sont rayés de rougeâtre, de vert foncé et de jaune, et les fruits sont panachés de vert et de jaune, et parsemés de taches rouges du côté du soleil.

41. Bezy de Caissoy ou Roussette d'Anjou. Ce poirier, foible et délicat dans les bons terreins même et greffé sur franc, à le feuillage petit, racourci, dentelé. Sa fleur est petite. Son fruit rond, un peu applati vers la tête, d'un vert qui jaunit ensuite, recouvert de grandes taches brunes, tendre et beurré, d'une eau semblable à celle de la Crasanne, mais plus douce et sans âpreté. Il mûrit de frimaire en ventose.

42. Franc-Réal. La fleur de ce poirier fertile et vigoureux est petite. Son fruit est gros, renflé par le milieu, diminuant de grosseur par les deux extrémités, de diamètre égal à sa hauteur, verdâtre tacheté de roux. Cette poire est bonne cuite en vendémiaire et brumaire.

43. Epine d'été ou Fondante musquée. Son feuillage est allongé. Son fruit, de la forme d'une poire très-alongée, bien arrondi par la tête, est de moyenne grosseur, très-lisse, vert-pré, fondant, quelquefois un peu pâteux, très-musqué. Il mûrit à la fin de fructidor.

44. Poire-Figue. Cette poire est un peu plus alongée que la précédente, d'un vert brun qui ne s'éclaircit point, fondante, douce et sucrée : elle mûrit dans le même tems.

45. Epine d'hyver. Cette Poire alongée, très-lisse, d'un vert très-pâle, fondante, délicate, beurrée, douce, excellente dans les terreins qui lui conviennent (il y en a peu), est de grosseur moyenne et de qualités très-médiocres. Elle mûrit depuis Frimaire jusqu'en Pluviôse.

46. Ambrette. Le bois de ce vigoureux poirier est épineux : son fruit de moyenne grosseur, de forme agréable approchant de l'ovale, blanchâtre, ou gris dans les terres fortes, mûrit depuis Frimaire jusqu'en Ventôse : sa chair est fine, fondante, d'un goût sucré, relevé et excellent dans les terreins et les années favorables, secs et chauds.

47. Echassery, ou Bezy-de-Chassery. C'est

un bel arbre, fertile dans les terreins doux et légers, dont les feuilles sont longues et étroites, les fleurs grandes, le fruit de moyenne grosseur, à-peu-près de même forme que l'Ambrette, de couleur presque blanche qui jaunit un peu, beurré, fondant, sucré, musqué, d'un goût agréable, mûrit en Brumaire, Frimaire et Nivôse.

48. Sucré-vert. Ce Poirier vigoureux et très fécond, a les feuilles très-grandes et alongées, et les fleurs grandes et belles. Ses fruits, par bouquets, sont de moyenne grosseur, un peu alongés, de diametre presque égale dans toute leur longueur, lisses, verts, beurrés, sucrés, d'un goût agréable. Leur maturité est en Brumaire.

49. Royale-d'hyver. Le franc convient mieux à cet arbre vigoureux dont la feuille est large et belle, et la fleur très-grande Son fruit est gros, pyriforme-obtus, très-renflé par la tête, où l'œil est enfoncé dans une large cavité, lisse, jaune clair et d'un beau rouge, demi-beurré, sans pierres, fondant, sucré dans les terres sèches et chaudes, insipides dans les terreins froids. Il mûrit depuis Nivôse jusqu'en Ventôse.

50. Muscat-l'Allemand. Ce Poirier a tant de ressemblance avec le précédent, que souvent on les confond. Son fruit est un peu

plus pyriforme que la Royale d'hyver, moins gros, gris et rouge, beurré, fondant, musqué, d'un goût relevé, murit depuis Germinal jusqu'en Prairial.

51. Verte-longue, ou Mouille-bouche. L'arbre est très fécond et se greffe mieux sur franc. Sa feuille est arrondie et sa fleur bien ouverte : son fruit est moyen, alongé, renflé vers le milieu, vert, fondant, délicat, sans pierres, un peu prompt à mollir, doux, sucré, très-agréable. Sa maturité est en vendémiaire.

Il a une variété panachée, dont les bourgeons et les fruits sont rayés de vert et de jaune. Son fruit est moins gros, quelquefois légèrement lavé de rouge, et d'un goût très-peu relevé.

52. Beurré. Les bourgeons de ce poirier très-fertile, sont coudés à chaque nœud et garnis de grandes feuilles allongées. Son fruit est fort gros, de forme elliptique alongée, pointue vers la queue, lisse, fondant, délicat, très-beurré, sucré, d'un goût relevé, fin et fort agréable. Sa couleur varie suivant le terrein, l'exposition, le sujet, l'âge et l'état de l'arbre, verte, grise, teinte de rouge du côté du soleil. Il mûrit en vendémiaire.

Pendant

Pendant que cet arbre est jeune, il faut le tailler court pour le garnir de bois, et pour l'empêcher de satisfaire son penchant excessif et trop prématuré pour la fécondité. Le suivant, qui en est une variété, demande le même traitement.

53. Bézy de Chaumontel ou beurré d'hyver. Cet arbre ressemble beaucoup au précédent, mais il est un peu moindre dans toutes ses productions. Le fruit est gros, de forme peu constante, ordinairement allongée enflée par le milieu, diminuant de grosseur par la tête, et beaucoup plus vers la queue où elle se termine en pointe obtuse. Sa couleur varie aussi, comme celle du Beurré; en espalier, elle est d'un beau rouge vif, sur un fond jaune citron. Sa chair est demi-beurrée et fondante, pleine d'eau sucrée, relevée, excellente. Cette poire mûrit depuis frimaire jusqu'en ventose.

54. Angleterre ou beurré d'Angleterre. Ce poirier fécond ne se greffe bien que sur franc. Son fruit est de moyenne grosseur, ovoïde alongé, pointu vers la queue, lisse, d'un gris tirant sur le vert tiqueté de roux, tendre, demi-beurré, fondant, prompt à mollir, abondant en eau d'une saveur agréable. Il mûrit en vendémiaire.

55. Angleterre d'hyver. Ce fruit de

moyenne grosseur, pyriforme, bien arrondi par la tête, lisse, d'un jaune citron parsemé de grandes taches de jaune foncé, très-beurré et sans marc, prompt à mollir, doux et agréable, mais un peu sec, mûrit en nivose pluviose et ventose.

56. Orange tulipée ou Poire aux mouches. Cette poire qui mûrit vers la mi-fructidor, est grosse, d'une forme qui tient le milieu entre celle du Beurré et celle du Doyenné, de couleur verte et rouge brun, panachée de petites raies d'un rouge clair, et marbrée de gris, demi-cassante, assez pleine d'eau, quelquefois un peu âcre.

57. Bellissime d'été ou suprême. Ce petit fruit, bien arrondi par la tête, terminé à l'autre extrémité en pointe obtuse, est lisse, brillant, d'un très-beau rouge foncé, et d'un jaune citron rayé de rouge fort clair, demi-beurré, prompt à se cotonner et à mollir, d'un goût agréable, mais peu relevé. Il mûrit en thermidor.

58. Doyenné, Beurrè blanc ou Saint-Michel. Cette poire est grosse, de forme oblongue, de couleur jaune citron (et rouge vif en espalier), très-beurrée, trop prompte à se cotonner, douce, très-sucrée et quelquefois d'un goût très-relevé. Elle mûrit en brumaire.

Cette poire et celle de Virgouleuse qui sont regardées comme deux des meilleures, sont à peine de médiocre qualité dans les terreins glaiseux, froids et mauvais.

59. Doyenné gris. Ce Doyenné, qui mûrit en frimaire, est de moyenne grosseur, presque rond, lisse, d'un vert tirant sur le gris, beurré, fondant, rarement cotonneux, sucré et de meilleur gout que le précédent.

60. Bézy de Montigny. La feuille de ce Poirier est presque ronde, et sa fleur est grande et bien ouverte ; son fruit est de moyenne grosseur, de forme un peu allongée, imitant beaucoup celle du Doyenné, lisse et d'un beau jaune, très-fondant, sans pierres, relevé de musc. Il mûrit vers la fin de vendémiaire.

61. Franchipanne. Le feuillage de ce poirier vigoureux est très-grand ; ses fruits sont de grosseur médiocre, longs, renflés par le milieu, diminuant de grosseur par les deux extrémités, très-lisses, d'un beau jaune citron et d'un rouge vif, demi-fondans et sans marc, doux, sucrés, d'un parfum propre dont cette jolie poire tire son nom. Elle mûrit en frimaire.

62. Jalousie. Ce poirier ne se greffe que sur franc ; ses feuilles et ses fleurs sont

grandes et belles ; le fruit est gros, applati suivant sa longueur, allongé, renflé par le milieu, boutonné et gréné, roux de couleur de noisette, très-beurré, prompt à mollir, fort plein d'eau sucrée, relevée, excellente. Il mûrit au commencement de frimaire.

63. Bon-Chrétien d'hyver. Ce poirier est moins dévoré par le tigre à l'exposition du Couchant qu'à celles du Midi et du Levant ; son fruit est très-gros, variant de grosseur comme de forme, tantôt en poire, tantôt en calebasse, plus souvent en pyramide tronquée ; sa peau est fine, jaune fort clair et rouge incarnat ; sa chair fine, tendre quoique cassante ; son eau abondante, douce sucrée, plus ou moins vineuse, suivant le terrein, l'exposition, l'âge et l'état de l'arbre, qui font beaucoup varier cette poire de volume, de couleur et de qualités. Elle mûrit depuis pluviose jusqu'en prairial.

Je ne sais si le Bon-Chrétien d'Ausch, est constamment sans pepins à Ausch, mais je suis bien assuré qu'ailleurs il a quelquefois un ou deux pepins bien conditionnés. Cependant la plupart des fruits n'ont que des pepins très avortés, et des loges si petites qu'ils sont presqu'entièrement pleins.

64. Angélique de Bordeaux. Ce poirier

fort délicat ne se greffe que sur franc. Son fruit est gros, de la forme du précédent, mais applati sur son diamètre, des mêmes couleurs, mais plus pâles, lisse, cassant quelquefois tendre, doux et sucré. Il se garde long-temps.

65. Bon-Chrétien d'Espagne. Ce fruit est très-gros, cependant moindre que les beaux Bon-Chrétien d'hyver, de forme pyramidale assez régulière et terminée en pointe, d'un jaune tirant sur le vert et d'un beau rouge vif tout tiqueté de brun, dur, cassant, doux, sucré. Cette poire acquiert des qualités, du moins médiocres, dans une terre douce, légère et sèche, et à une bonne exposition; ailleurs elle n'est que belle à la vue, et bonne en compotes en frimaire et nivose.

66. Gracioli, ou Bon-Chrétien d'été. Ses feuilles sont grandes et belles; aucun poirier n'a la feuille aussi grande; son fruit qui mûrit vers le commencement de fructidor, est gros, de forme allongée en pyramide tronquée, imitant un peu la calebasse, anguleux et bossu comme le Bon-Chrétien d'hyver, lisse, d'un vert très-clair qui jaunit ensuite, demi-cassant, ou tendre, très-abondant en eau sucré.

67. Bon-Chrétien d'été musqué. L'arbre délicat se greffe mieux sur franc ; il pousse des bourgeons longs et menus ; son fruit est de moyenne grosseur, de la forme d'une poire de coing, lisse, jaune et légèrement lavé de rouge, cassant, et très-sujet à se gercer et fendre ; un peu sucré, très-musqué. Il mûrit au commencement de vendémiaire. Ceux qui croiront ce poirier digne d'une place dans leurs jardins, lui laisseront à la taille toutes les petites branches entières, parceque ses boutons à fruits se forment mieux à l'extrémité des branches qu'ailleurs.

68. Mansuette ou Solitaire. L'arbre, qui a plus de ressemblance avec celui de Bon-Chrétien, lisse, se greffe mieux sur Coignassier ; son fruit est gros, de forme peu régulière, alongé en pyramide tronquée, bossu, vert et jaune, tacheté de brun, demi-fondant, sujet à mollir, assez abondant en eau un peu âcre.

69. Marquise. Les fleurs de ce poirier très-vigoureux sont fort grandes ; son fruit est gros, alongé en pyramide, de forme régulière, jaune et quelquefois trés-légèrement lavé de rouge, beurré et fondant, doux, sucré, quelquefois un peu musqué. Il mûrit en frimaire et nivose.

70. Colmart ou Poire-manne. Les feuilles de ce poirier sont grandes, et ses fleurs belles et bien ouvertes. Son fruit est très-gros, de forme pyramidale racourcie et souvent turbinée, quelquefois imitant celle du Bon-Chrétien d'hyver, d'un vert qui jaunit un peu, et très-légèrement lavé de rouge, beurré, fondant, sans pierres, doux, sucré, relevé, excellent. Il mûrit depuis pluviose jusqu'en germinal. Les terres froides et humides ne conviennent point à ce poirier, et rendent la chair du fruit un peu grossière.

71. Virgouleuse. Ce poirier très-vigoureux, lent à donner du fruit, n'aime pas les terres froides ni les expositions trop chaudes. Son fruit est gros, alongé, terminé en pointe obtuse et même renflée, lisse, vert, dans sa maturité jaunit, en espalier se teint de rouge; la chair est tendre, beurrée, sans marc et sans pierres, pleine d'eau douce, sucrée, relevée d'un goût qui ne plaît pas à tout le monde. Cette excellente poire mûrit depuis frimaire jusqu'en pluviose.

72. Saint-Germain ou Inconnu la Fare. Les feuilles de cet arbre vigoureux et très-fertile, sont longues et étroites. Son fruit est gros, alongé en pyramide, vert

tiqueté ou taché de brun, très-beurré, fondant, souvent pierreux (dans les terreins secs), très-abondant en eau excellente. Il mûrit en floréal.

73. Louise-Bonne. Ce fruit assez ressemblant au Saint-Germain, est très-lisse, d'un vert qui pâlit dans la suite et blanchit, demi-beurré, sans pierres, doux, relevé dans les terres sèches, insipide dans les fonds humides et froids.

74. Impériale à feuilles de Chêne. Ce poirier très-vigoureux pousse de forts bourgeons; ses feuilles sont très-grandes et larges, froncées, ondées par les bords, plus semblables à de petites feuilles de chou frisé qu'à des feuilles de chêne. Son fruit de moyenne grosseur, ressemblant à une petite Virgouleuse, lui est inférieur en qualités, quoique très-bon en germinal et floréal.

75. Pastorale, ou Musette d'automne. L'arbre se greffe mieux sur franc. Son fruit est gros, fort allongé, renflé vers le milieu, obtus à l'extrémité où s'implante la queue charnue à sa naissance, d'un gris qui se change en gris parsemé de roux, demi-fondant, sans pierres et sans marc, un peu musqué et fort bon. Il mûrit depuis la fin de brumaire jusqu'en frimaire et nivose.

76. Champ-Riche d'Italie. Ses feuilles sont grandes, larges, arrondies; son fruit est gros, alongé, renflé vers le milieu de sa hauteur, terminé en pointe un peu obtuse, d'un vert clair tacheté de gris, demi-cassant, sans pierres, bon à cuire en nivose et pluviose.

77. Catillac. Ce poirier vigoureux se greffe mieux sur franc, et ne devient pas très-grand. Sa feuille est grande, ovalaire, pointue par les deux extrémités. Sa fleur est belle et fort grande. Son fruit est très-gros, pyriforme, obtus, souvent de la forme d'une calebasse, d'un gris qui devient jaune pâle teint de rouge brun, bon à cuire depuis la fin de brumaire jusqu'à la mi-floréal; souvent d'une âcreté que le sucre peut à peine corriger.

78. Bellissime d'hyver. Ce beau fruit, plus gros que le Catillac, presque rond, lisse, peint de jaune et d'un beau rouge, est tendre, sans pierres, doux, sans âcreté, moëlleux et excellent à cuire depuis pluviose jusqu'en prairial.

79. Livre. C'est un poirier très-vigoureux qui ne se greffe que sur franc. Son fruit est très-gros, pyriforme, bien arrondi par la tête et sur son diamètre, obtus ou tronqué à la queue, vert presque tout couvert

de taches rousses, bon à cuire lorsque la maturité peut en adoucir l'eau, en nivose, pluviose et ventose.

80. Amour. L'arbre se greffe mieux sur franc. Son fruit est la plus grosse de toutes les poires, renflé par le milieu, se terminant presque régulièrement en pointe obtuse vers la queue, rude, d'un jaune citron presqu'entièrement recouvert de taches fauves, tendre, sans pierres, doux, sans âcreté, très-bon à cuire depuis nivose jusqu'en germinal.

81. Tonneau. Les feuilles de ce poirier sont très grandes, et ses fleurs belles et bien ouvertes. Son fruit est très-gros, renflé par le milieu, diminuant presqu'également de grosseur par les deux bouts, qui sont obtus, jaune et d'un beau rouge vif. Cette belle poire est bonne à cuire en ventose et germinal.

82. Naples. La feuille de ce poirier vigoureux et fécond est longue et étroite; son fruit de moyenne grosseur, de forme imitant un peu la calebasse, lisse, jaune et légèrement lavé de rouge-brun, demi-cassant, sans pierres, est doux et assez agréable en ventose et germinal.

83. Lausac, Dauphine ou Satin. La fleur est grande et belle. Le fruit est de gros-

seur à peine moyenne, renflé par le milieu, plus souvent rond, lisse, jaune, fondant, sucré, relevé, agréable. Il mûrit depuis frimaire jusqu'en pluviose.

84. Chat-brûlé. Cette jolie poire de moyenne grosseur, pyriforme un peu allongée, bien arrondie par la tête, très-lisse et brillante, jaune citron, d'un beau rouge clair et vif, sans pierres, est très-bonne à cuire en ventose et germinal.

85. Saint-père. C'est une petite poire de moyenne grosseur, pyriforme peu pointue, rude au toucher, tendre et sans pierres, abondante en eau, excellente cuite depuis ventose jusqu'en prairial.

86. Sarasin. Cette poire, la plus tardive de toutes, est de moyenne grosseur, de forme peu régulière, alongée, renflée par le milieu, jaune pâle et lavée de rouge-brun tiqueté de gris, tendre, sans pierres, d'un gout sucré et un peu parfumé.

87. Poire de Vicomte. Cette poire de forme presque turbinée, a rarement plus de dix-huit lignes de diamètre sur seize de hauteur. Elle est dans sa majeure partie, teinte d'un beau rouge; et dans le reste, elle est d'un jaune mêlé de vert. Sa chair est beurrée, d'un goût relevé et fort bon. Elle mûrit en fructidor.

88. Petite rosée. C'est une petite poire de vingt lignes de diamètre sur un peu moins de hauteur, presque ronde, d'un vert que la maturité éclaircit très-peu. Elle est très-fondante et d'un goût relevé. Sa maturité est à la fin de fructidor. L'arbre rapporte beaucoup et par bouquets.

89. Grosse Rosée ou mouille-bouche. Ce fruit long de deux pouces et demi, sur autant de diamètre dans sa partie la plus renflée qui est vers le milieu de sa hauteur, diminue de grosseur vers l'œil, et beaucoup plus vers la queue où il se termine en pointe obtuse. Sa peau est verte, fort tiquetée de points et de taches brunes. Sa chair est fondante, mais moins fine que celle de la précédente. Il mûrit en fructidor et vendémiaire. L'arbre est de bon et prompt rapport.

Ses feuilles grandes et allongées se réfléchissent en dehors.

90. Poire de Chêne vert. Le diamètre de cette poire est de vingt à vingt-deux lignes, et sa hauteur de vingt-sept ou vingt-huit. Sa forme est pyriforme alongée. Sa peau est d'un côté jaune tiqueté de points bruns, et de l'autre rouge quelquefois foncé tiqueté de points gris. Sa chair est beurrée presque fondante, et son eau a beaucoup de saveur mêlée d'un petit goût de sauvageon. Elle

mûrit

mûrit en fructidor et vendémiare. Elle a une sous-variéte Gros Chêne-vert, dont le volume est beaucoup plus gros, et le goût moins fort.

91. Bonne-Vilaine. Les bourgeons de ce Poirier sont gros, fort garnis de feuilles dont les supports sont très-saillans. Les grandes feuilles sont arrondies comme celles du Bezy-de-Caissoy, mais plus grandes; les petites feuilles des yeux doubles ou triples sont étroites, pointues, et fort alongées. La forme de ses fruits n'est ni régulière ni constante; les uns sont renflés par le milieu, et diminuent de grosseur par les deux extrémités; les autres ont leur plus grand diamètre vers l'œil, et s'alongeant un peu, ils se terminent en pointe obtuse à la queue; quelques-uns sont pyriformes alongés et un peu curcubitacés. Presque tous sont anguleux, et mal arrondis sur leur diamètre, creusés de plusieurs sillons assez profonds qui partent de l'œil et s'étendent jusque vers la queue, qui le plus souvent est planté obliquement; l'œil est à fleur, et presque fermé. Leur grosseur ne varie pas moins; les uns ont à peine trois pouces de diamètre sur trois pouces et demi de hauteur; d'autres excèdent trois pouces quatre lignes de diamètre sur quatre pouces trois

lignes de hauteur ; quelques-uns ont 4 pouces de diamètre sur un peu plus de hauteur. Leur peau finement tiquetée de points verts, très inégale et comme parsemée de petites bosses, est et demeure verte, ou se lave sur un côté de rouge-brun, ou jaunit au temps de sa maturité, et se teint de rouge moins brun ; souvent en mûrissant elle se ride, se fane, et toutes ses couleurs deviennent ternes. Sa chair est assez fine, et beurrée. Son eau est, dans les terreins chauds, d'un goût approchant de celui de la poire de Colmart. Dans les terreins froids, la chair devient cotonneuse, et l'eau un peu relevée. Il faut cueillir le plus tard qu'il est possible, ce fruit, qui est bien nommé ; car il est bon, mais laid.

92. Poire de Trésor. Cette grosse poire que plusieurs ont confondue avec la poire d'Amour, ne lui ressemble que par le volume. Son diamètre a souvent plus de trois pouces et demi, et sa hauteur autant. Sa forme est presque ronde. Sa couleur est jaune clair, tavelée et tiquetée de fauve ; quelquefois un côté se lave légèrement de rouge. C'est un fort beau fruit, excellent à cuire, qui se conserve jusqu'en prairial.

93. Sylvange. Cette poire fort estimée en

Loraine, n'est que de médiocre grosseur, son diamètre excédant rarement 23 lignes, et sa hauteur 25. Elle est pyriforme, un peu renflée vers la queue, qui est assez grosse, longue de demi pouce. L'œil est très-peu enfoncé. La peau est lisse, verte, et jaunit très-peu. La chair est fondante, un peu grénue; l'eau est abondante et assez relevée. Ce fruit fort bon, mais inférieur à un grand nombre d'autres poires, mûrit en frimaire. L'arbre est délicat; son bois est menu et franc. Cette poire très-bonne dans certains terreins, médiocrement bonne en d'autres, est mauvaise dans quelques-uns.

Je ne décrirai point environ cent quatre-vingt-autres variétés de poirier qui méritent à peine de trouver place dans les plus grands vergers. De celles même dont j'ai fait mention, j'admettrois au plus de trente à quarante dans les jardins les plus vastes.

Poires suivant l'ordre de leur maturité.

Amiré-Joannet
Petit muscat.
Aurate.
Muscat-Robert.
Madeleine.
Rousselet hâtif.
Gros Rousselet.
Cassolette
Rousselet de Rhims.
Fondante de Brest.
Epine d'été.
Poire-figue.

Suite des poires.

Cuisse-Madame.
Gros blanquet.
Epargne.
Vicomte.
Ognonnet.
Bellissime d'été.
Bourdon musqué.
Blanquet à longue queue.
Petit Blanquet.
Poire sans peau.
Epine-rose.
Salviati.
Orange musquée.
Orange rouge.
Rosée.
Robine.
Bon-Chrétien d'été mus.
Messire-Jean.
Sucré vert.
Mansuette.
Rousseline.
Bon-Chrétien d'Espagne
Crasanne.
Bezy de Caissoy.
Sylvange.
Doyenné gris.
Epine d'hyver.
Louise bonne.
Martin-sec.
Marquise.
Echassery.
Ambrette.
Bonne-Vilaine.
Bezy de Chaumontel.
Franc-Réal.
Saint-Germain.
Virgouleuse.
Jardin.
Royale d'hyver.
Angleterre d'hyver.
Gracioli,
Chêne-vert.
Orange tulipée.
Bergamotte d'été.
Bergamotte rouge.
Verte-longue.
Beurré.
Angleterre.
Doyenné.
Bezi de Montigny.
Bergamotte Suisse.
Bergamotte d'automne.
Jalousie.
Frnchipanne.
Lansac.
Pastorale.
Bellissime d'automne.
Angélique de Bordeaux.
Champ-riche d'Italie.
Livre.
Amour.
Martin-sire.
Bergamotte de Pâques.
Colmart.
Bellissime d'hyver.
Tonneau.
Bon-Chrétien d'hyver.
Calillac
Rousselet d'hyver.
Orange d'hyver.
Bergamotte de Soulers.
Double-fleur.
Naples
Chat-brûlé.
Trésor.
Muscat-l'allemand.
Impériale.
Saint-Pere.
Bergamotte de Hollande
Sarazin.

VIGNE.

LA Vigne est un arbrisseau sarmenteux qui s'élèveroit au-dessus des plus grands arbres, s'il n'étoit arrêté et contenu.

Ses bourgeons sont couverts de deux écorces; l'une extérieure, dont les fibres sont longitudinales, s'enlève facilement et tombe d'elle-même après avoir subsisté une année; l'autre est verte et fort adhérente au bois. Ils sont garnis de nœuds saillans, dont chacun porte d'un côté une feuille, et sur le côté opposé une grappe, ou une vrille ou rien.

Les feuilles, ordinairement disposées dans un ordre alterne, sont grandes, simples, divisées en cinq découpures d'inégale grandeur, dont les bords sont garnis de grandes dents inégales. Elles sont portées par des queues fortes, grosses, longues, cylindriques. Chaque queue couvre sous son aisselle deux yeux, l'un petit lorsque la feuille est parvenue à sa grandeur, et produit un petit bourgeon (on le nomme Faux bourgeon), qui fait peu de progrès; l'autre œil, gros, obtus, enveloppé d'une bourre très-fine et très-serrée, recouverte d'écailles, ne s'ouvre qu'après l'hyver.

Au printemps, ces yeux s'ouvrent et produisent des bourgeons; les bourgeons qui sont d'une force convenable, donnent chacun d'une à trois grappes qui sortent du côté opposé aux cinquième, sixième et septième nœud; de sorte qu'un bourgeon qui montre sa septième feuille, montre toutes les grappes qu'on en peut espérer. Dans les bourgeons foibles, ou provenant d'yeux mal conditionnés, souvent les grappes dégénèrent totalement ou en partie en vrilles rameuses.

La grappe est formée de plusieurs grappillons ou bouquets, dont les supports sont attachés dans un ordre alterne sur la queue ou rafle commune.

La fleur est composée d'un très-petit calice bordé de quatre ou cinq petits onglets, de quatre ou cinq petits pétales verts, disposés en rose qui demeurent plus souvent fermés et comme collés ensemble, qu'ils n'épanouissent; de quatre ou cinq étamines; d'un pistil sans style, dont l'embryon est immédiatement couronné par un stigmate.

L'embryon devient une baie (on la nomme grain) charnue, fondante, très-succulente qui varie de grosseur, forme, couleur, saveur, suivant la variété, couverte d'une peau lisse et mince; et qui renferme d'un

à cinq pepins presque ligneux ; longuets : ovoïdes.

La Vigne aime les terreins chauds, légers, un peu graveleux. Dans les terres froides, humides, fortes, compactes, le fruit mûrit difficilement dans notre climat, souvent le plant jaunit et languit ; des fumiers et engrais chauds corrigent un peu les défauts de ces terres. Dans les terreins chauds, il vaut mieux, tous les deux ou trois ans, déchausser le pied de la vigne, et le regarnir de terre neuve, que de le fumer.

La vigne se propage par les marcottes et les boutures. Ces boutures se font avec des bourgeons forts et bien garnis d'yeux. Elles doivent contenir chacune cinq yeux, et être plantées jusqu'au dessus du second œil, mais les crossettes sont préférables. Ce sont des boutures qui contiennent les cinq ou six yeux inférieurs des bourgeons, et environ un pouce de la branche d'où sortent les bourgeons. Les rides ou anneaux qui sont à la naissance des bourgeons, produisent plus facilement des racines que les parties lisses, unies, moins aoûtées. Ces boutures et crossettes se plantent en ventose dans une terre fraîche ou entretenue telle par des arrosemens. Il faut les préserver du soleil.

On peut les planter dans des pots ou des paniers que l'on place dans une couche, pour avancer leur enracinement. On peut aussi les lier par faisceaux, les laisser tremper par le gros bout dans une eau vive (bassin ou ruisseau), jusqu'à ce qu'elles soient garnies de racines, ou au moins de mamelons de racines.

Des espèces.

1. Raisin précoce, raisin de la Madeleine, ou Morillon hâtif. Cette vigne devient moins grande que la plûpart des autres. Sa feuille est petite. Ses grappes sont petites, parce que les grains quoique nombreux, sont fort petits. Leur forme est un peu alongée; leur peau dure, d'un violet noir; leur eau est presqu'insipide. Ce petit raisin n'a d'autre mérite que sa précocité.

2. Chasselas, Chasselas doré ou Bar-sur-Aube blanc. Cette vigne, la plus commune dans les jardins, parce que son fruit y mûrit le mieux, en espalier, en contre-espalier, ou autrement, aux expositions du Midi, du Levant et du Couchant, produit de grosses grappes, dont les grains inégaux en grosseur, sont bien arrondis, couverts d'une peau dure, d'un vert très-pâle,

qui jaunit ensuite, et s'ambre. La chair est très-fondante et pleine d'eau très-douce et sucrée.

3. Chasselas rouge. C'est une variété de la précédente, un peu moindre dans toutes ses productions. Ses grains se lavent légèrement de rouge sur un côté.

4. Chasselas musqué Cette vigne, très-estimable, est une autre variété du Chasselas, un peu plus tardive, dont le grain ne prend point de couleur ambrée. Son eau abondante et sucrée est relevée d'un musc agréable.

5. Cioutat ou raisin d'Autriche. C'est encore une variété du Chasselas, dont les grappes sont moins nombreuses, moins grosses et moins garnies de grains. La feuille est palmée, laciniée en cinq pièces qui sont découpées profondément et garnies par les bords de dents fort longues.

6. Muscat blanc. La feuille de cette vigne, de grandeur inégale à celle du Chasselas, est découpée très-peu profondément, d'un vert plus foncé, et garnie de dents plus aigues. Sa grappe est fort alongée, presque conique; trop garnie de grains, qui sont un peu alongés, renflés par la tête. La peau est cassante, d'un vert presque blanc, et ambrée. La chair un peu ferme est pleine

d'eau sucrée et très-musquée. Rarement cet excellent raisin mûrit bien à l'exposition même du Midi.

7. Muscat rouge. C'est une variété qui mûrit moins difficilement, parce que les grains sont moins serrés; ils sont bien arrondis, couverts d'une peau un peu moins cassante, d'un beau rouge vif, quelques-uns marbrés de jaune et de rouge pâle. L'eau est un peu moins musquée.

Le Muscat violet et le Muscat noir ayant moins de qualité que les deux précédens, se cultivent peu, le noir mûrit beaucoup mieux.

8. Muscat d'Alexandrie ou Passe-Longue musquée. Les feuilles de cette vigne sont un peu moins grandes et découpées plus profondément que celles des autres Muscats. La grappe est alongée, peu garnie de grains, qui sont ovales, un peu renflés par la tête, couverts d'une peau dure, d'un vert clair qui se change en jaune ambré, lorsque le fruit acquiert sa maturité; ce qui arrive rarement. C'est pourquoi, dans notre climat, son principal usage est pour des confitures excellentes. Le feu supplée le soleil, et développe un gout très-musqué.

9. Cornichon blanc. La feuille est fort grande et très-peu découpée. La grappe contient peu de grains, qui sont très-longs, enflés par le milieu, courbés, de la forme d'un cornichon. La peau est dure, bien fleurie, d'un vert blanchâtre, qui jaunit un peu. La chair est blanche et fondante, l'eau est douce, sucrée et très-agréable. Ce raisin murit difficilement, et sa variété de couleur violette, encore d'avantage.

10. Corinthe blanc. Ses feuilles sont grandes, étoffées, couvertes d'un duvet blanc, très-peu découpées, bordées de dents longues et fort aigues. La grappe est très-alongée, bien garnie de très-petits grains ronds, de la même couleur que le Chasselas, très-fondant et plein d'eau sucrée. Ce petit raisin dans lequel il n'y a point de pepins, murit fort bien vers le commencement de vendémiaire. Il a deux variétés moins estimable, l'une rouge et l'autre violette.

11. Bourdelas, Bordelais ou Verjus. La feuille de cette vigne est fort grande et découpée peu profondément. Sa grappe est fort grosse et bien garnie de grains ovales, ou oblongs, un peu enflés par la tête, couverts d'une peau très-dure, d'un blanc qui jaunit dans la suite, très-rempli d'eau agréable,

Mais avant que le grain ait acquis sa grosseur, on en exprime le verjus de grand usage dans la cuisine ; ou bien avant qu'il soit mûr, on en fait d'excellentes confitures.

Il a trois variétés, une à très-gros grains, qui lui est préférable ; une à fruit noir, et une à fruit rouge, dont le fruit par sa couleur ne seroit pas aussi agréable à l'œil, employée aux mêmes usages.

Des Greffes ou Antes.

La greffe sert à multiplier et à conserver sans altération les individus des espèces précieuses, en faisant adopter par un sauvageon une branche ou les rudimens d'une branche d'arbre franc. Elle se fait en diverses manières et en diverses saisons, d'où elle a pris divers noms qui sont, 1° : Les greffes par approche ; 2° en fente ; 3° en écusson, 4° à œil dormant ; 5° en écusson à la pousse ; 6° entre l'écorce et le bois ; 7° par juxtaposition, ou en sifflet, flûte, tuyeau, &c.

Cet art a deux secrets dont l'effet est pareil :
Tantôt, dans l'endroit même où le bouton vermeil
Déjà laisse échapper sa feuille prisonnière,
On fait avec l'acier une fente légère :
Là, d'un arbre fertile on insère un bouton,

Da

De l'arbre qui l'adopte utile nourrisson.
Tantôt des coins aigus entr'ouvent avec force
Un tronc dont aucun nœud ne hérisse l'écorce.
A ses branches succède un rameau plus heureux,
Bientôt ce tronc s'élève en arbre vigoureux ;
Et se couvrant des fruits d'une race étrangère,
Admire ces enfans dont il n'est pas le père.

DELILLE. (Géorgiques.)

De la greffe par approche.

C'est la réunion de deux troncs, ou de deux branches qui se joignent avec force ; (voyez la fig. 1.) il faut que les troncs de deux arbres soient assez voisins l'un de l'autre et se touchent en grossissant, et comme la végétation sera égale en force ; ils se contrebuttent mutuellement et s'identifient tellement dans l'endroit de leur plus forte réunion, comme on le voit en A, fig. 1, qu'ils ne forment plus qu'un même arbre. La preuve est que si l'on coupe en B l'un des deux pieds, les parties supérieures végéteront et suivront le cours des saisons. La végétation des deux têtes ne sera pas aussi forte que si les deux pieds subsistoient, par ce que les racines du tronc coupées ou supprimées ne porteront plus la sève à leur ancienne partie, et il faudra que celle du tronc qui subsiste, se divise dans les deux

têtes, qui languiront pendant quelques années; mais insensiblement l'équilibre se rétablira par la distribution égale de la sève.

La greffe par approche compliquée s'exécute souvent aussi naturellement que la première. On suppose que le tronc d'un arbre A, fig. 2, ait été coupé ou cassé par un coup de vent; que le tronc d'un arbre voisin B, par position naturelle ou forcée, soit couché sur le premier, et s'y appuye fortement: il est clair qu'à la moindre agitation du vent, le biseau de l'arbre coupé froissera et écorchera le tronc de l'arbre B, à l'endroit de leur réunion. La pression et l'agitation de celui-ci endommageront à son tour l'écorce qui couvre la partie du biseau de l'arbre coupé, et le bois restera à nu. Les écorces de ses deux arbres agiront de manière qu'insensiblement les deux arbres n'en feront plus qu'un, et si l'on retranche le pied de l'un, ou de l'autre, la végétation ne sera pas détruite. Cette expérience réussira mieux, si sur le tronc coupé C, on pratique une cavité proportionnée à la grosseur de l'arbre B, et dans laquelle on le fera entrer avec un peu de force, et si on assujettit les deux troncs d'arbres avec une corde, après avoir enlevé l'écorce de la partie qui doit être enchassée dans l'autre. En général, les mé-

thodes dépendent toujours des arbres voisins. On pratique aussi, en taillant le trono A, fig. 3, en rabaissant le tronc de l'arbre B, en aiguisant celui-ci de deux côtés, et en faisant entrer cette partie aiguisée dans l'incision faite au tronc de l'arbre A; on peut également supprimer le pied que l'on voudra.

Voulez-vous opérer sur des branches saines, grandes, avantageuses, dans la formation des hayes : cette méthode consiste à donner à deux branches, fig 4, de grosseur autant égales que faire se peut, la direction presque horizontale, et dans l'endroit où les branches commencent à diminuer de grosseur, et même plus près du tronc, si on le peut; enlevez une partie de l'écorce et du bois de chacune, dans l'endroit où elles doivent se réunir, en ayant soin de vérifier et marquer ce point sur l'une et sur l'autre avant l'imputation : alors on réunit les deux cavités, on les scelle l'une sur l'autre, et on observe que les bords de l'écorce des deux cavités se correspondent également entre elles, ainsi que le bois de chacune. Avec les doigts de la main gauche, on tient assujetties les deux parties, et avec ceux de la main droite, on les fixe au moyen d'un peu de filasse qu'on roule tout autour; la laine

est préférable, parce qu'elle s'allonge à mesure que le point de réunion grossit. Cette opération finie, on met en terre, à l'endroit de la réunion des deux branches, un échalas avec de la mousse, de la paille, &c. on enveloppe la première ligature; et par une seconde en osier, paille, &c. on assujettit le tout contre l'échalas; il ne reste plus qu'à retrancher en C l'excédent des deux branches, mais on doit laisser au-dessus de la greffe un bon œil ou bourgeon à chacune. L'échalas maintient les deux branches et empêche que l'agitation imprimée par les coups de vent ou l'élasticité naturelle des branches ne fassent décoller les greffes. Si on est dans le cas de redouter les coups de vent, il faut multiplier les échalas et les assujettir fortement en terre. Par la réitération successive de cette dernière opération, on parvient à former des hayes impénétrables, comme on le voit fig. 5.

De la greffe en fente.

La greffe par approche dont nous venons de parler, se fait rarement, parce qu'il est rare de trouver des sujets plantés volontairement aussi près des uns des autres que

ces opérations l'exigent : la greffe en fente se pratique plus communément et avec plus de fruit ; elle se fait peu de tems avant le premier mouvement de la sève, et réussit bien sur tous les arbres fruitiers, excepté sur le pêcher, l'abricotier, le figuier et le châtaignier : elle consiste à insérer une petite branche garnie de deux ou trois boutons dans une fente quelconque, pratiquée sur une branche forte ou sur un tronc d'un arbre. Il faut choisir une petite branche bien saine, fig. 8, garnie de deux à trois yeux, et l'on coupe l'excédent. La partie inférieure A, est coupée en manière de coin, très-unie, et l'écorce coupée nettement sur ses bords. On laisse aux deux côtés du coin en BB, une petite retraite, afin qu'ils portent sur la partie supérieure des lèvres de l'incision. La portion de ce coin, qui doit être insérée dans la fente, doit avoir moins d'épaisseur que celle qui correspondra à l'écorce de l'arbre, et l'écorce doit être conservée des deux côtés du coin. Il faut bien observer que la place de l'arbre que l'on veut scier le pied, soit bien saine, que l'écorce soit bien lisse, bien unie ; après avoir fait passer la scie, qui rend raboteuse et hérissée la superficie de la branche ou du tronc

on unit la plaie, de manière que les pores et les couches soient bien unies, parce qu'à mesure que le bourelet des deux écorces se forme, il recouvre plus intimément la coupure, lorsqu'elle est raboteuse.

Il s'agit actuellement d'insérer le coin de la petite branche dans le tronc, si le tronc de l'arbre ou la branche à greffer sont minces, (voyez fig. 9). On choisit une branche qui doit être d'un volume à peu près égal, et la coupe en pinule de hautbois, de manière qu'un peu d'écorce reste des deux côtés, et qu'elle corresponde à l'écorce de la circonférence du tronc ou de la branche, lorsqu'elle y est insérée. Un couteau ou une serpette servent dans ce cas, et suffisent pour faire l'ouverture. A cet effet, on appuye le tranchant de la lance juste dans le milieu de l'arbre ou de la branche ; ensuite frappant plusieurs petits coups avec un maillet ou un marteau sur le dos du couteau ou de la serpette, on fent le tronc assez profondément, pour que toute la partie taillée de la petite ouverture, et même au-delà, afin de substituer à l'instrument tranchant, lorsque l'on le retire, un petit coin de bois sec et dur, qui tiendra les deux lèvres écartées et qui facilitera l'introduction de la greffe.

On retire ensuite doucement ce coin, lorsque la greffe est bien rangée et on enveloppe le tout avec de l'onguent de saint-Fiacre, ou avec de l'argille, de la mousse que l'on recouvre avec un linge, et que l'on assujettit avec de la paille, ou du jonc, ou de l'osier. L'onguent de saint Fiacre est préférable à toute autre substance: il ne le graisse pas, il ne le réduit pas en poussière, la pluie ne le détrempe pas; et dans tous les cas possibles, il empèche le contact de l'air qui nuiroit à la plaie. Enfin, lorsque cette plaie est bien consolidée par le tems, on détache les liens et on enlève l'appareil. On fera bien cependant de le conserver sur place jusqu'à l'entrée de l'hyver, si le pays qu'on habite est sujet aux coups de vent.

Lorsqu'on veut opérer sur un tronc de trois à quatre pouces de diamètre, on doit alors placer au moins deux greffes opposées l'une à l'autre. (Voyez fig. 10.)

De la greffe en couronne.

Elle consiste à scier le tronc ou la grosse branche de l'arbre (fig 11.) à la hauteur convenable; de rafraîchir, avec la serpette ou tel autre instrument, le bois meurtri par la

scie, ainsi que l'écorce. Lorsque l'arbre est paré, on prend un petit coin de bois dur, qu'on introduit entre la partie ligneuse et l'écorce ; on soulève doucement celle-ci, afin de ne la point endommager; on retire doucement le coin, en tenant l'écorce soulevée avec l'instrument en Z, ou à crochet, fig. 17, et la greffe prend sa place.

La greffe doit être taillée sur la longueur d'un pouce au moins, en manière de coin; mais la réussite exige qu'elle ne soit taillée que d'un côté, de manière que le bois de la greffe corresponde directement et touche le bois de l'arbre; et du côté extérieur, que l'écorce touche à l'écorce dans le plus grand nombre de points possibles. Afin de mieux assujettir la greffe, on doit laisser un cran ou espèce d'entaille du côté du bois; et lorsque le tout est mis en place dans la situation convenable, on l'assujettit avec des liens, ainsi qu'il a été dit plus haut.

De la greffe en canon ou sifflet.

On choisit une branche bien saine et de l'année précédente, lorsqu'on le peut (voyez fig. 12.) que l'on coupe à quelques pouces près du tronc, ou plus éloigné, suivant sa

force et sa grosseur, qui doivent décider de ce retranchement. Cette figure représente un morceau de branche isolée ; mais on doit la supposer adhérente au tronc depuis le point A, jusqu'au point B, avec le tranchant de la serpette; on fend l'écorce en lanières, elles sont ensuite doucement détachées du bois, sans les meurtrir, comme on le voit en E.

Pendant qu'un ouvrier exécute cette opération, un autre prépare l'anneau ou cylindre C, ou flute garnie de son bouton D, ou de plusieurs boutons, et d'un diamètre égal, s'il se peut, à celui du bois A, mis à nu. Alors, sans perdre de tems, on fait glisser sur ce bois, jusqu'à ce que sa base soit parvenue à la naissance des lanières. Si le cylindre qui s'applique sur le bois, est dans une proportion avec lui; et s'il recouvre tout le bois, et s'unit exactement avec lui, on coupe circulairement les lanières au-dessous de ce cylindre; et après avoir fait rencontrer et joindre les deux écorces, et on recouvre cette union, ainsi que le sommet du bois et du chalumeau, avec l'onguent de Saint-Fiacre.

Roger donne une autre manière de greffer par juxta-position. La voici : c'est lui qui parle.

Je perçois l'écorce lisse et unie d'un poirier, et j'y faisois un trou d'environ un pouce de profondeur; puis, avec une gouge de menuisier, j'unissois la playe, sur-tout à l'endroit de l'écorce. Je prenois ensuite la mesure de la profondeur du trou, et je diminuois par le bout mon rameau en forme de cheville ronde, en observant qu'il fût de la même grosseur que la vrille. Après l'avoir fait entrer un peu à force, et l'avoir enfoncée jusqu'au fond du trou, j'observois que l'écorce de la tige de l'arbre et celle du rameau se touchassent de toutes parts, après quoi j'enduisois cet endroit avec de l'onguent de Saint-Fiacre. Le rameau étant toujours de la pousse précédente, je lui laissois trois ou quatre yeux. Cette manière de greffer doit se faire au commencement de Germinal.

Des greffes en écusson.

On appelle écusson, (fig. 13) un morceau d'écorce de douze à quinze lignes de longueur sur trois à quatre de largeur, garnie d'un bon œil dans son milieu. Cet écusson, ainsi qu'on le voit (fig. 13) ou en triangle alongé, (fig. 16.) C'est de la première forme, qui ressemble à un écusson d'armoirie, que

ce morceau d'écorce a pris son nom et qu'il a été consacré à ce genre de greffe.

Pour enlever l'écusson de dessus la branche, on fend l'écorce de celle-ci tout autour de l'œil, en observant de lui donner la forme de la figure 13 ou de la figure 16. Après cette première opération, il faut enlever l'écusson, sans le meurtrir ni sans endommager l'œil. Pour cet effet, on presse, avec le pouce de la main droite, l'œil de l'écusson contre le bois, et on tourne lestement la main gauche, comme si on vouloit la tordre. Alors, l'écusson se détache, parce que l'arbre étant en sève, l'écorce ne sauroit y être collée, et l'écusson cède facilement à l'impulsion qu'on lui donne.

Avec le tranchant de la lame du greffoir, on fait ensuitie sur l'écorce de la branche à greffer, une incision en manière de T (voyez fig. 14 A; avec la partie inférieure du greffoir on soulève doucement les deux parties de l'écorce coupée depuis D jusqu'en A, sur une largeur proportionnée à la moitié du diamètre de l'écusson, et l'on tient ces deux parties soulevées et écartées, jusqu'à ce qu'on ait placé l'écusson. Comme les deux mains

sont occupées pendant le cours de cette opération, on tient avec l'extrémité de ses lèvres l'écusson ; ensuite, lorsque le soulèvement de l'écorce est fait et maintenu avec la main gauche, on prend, de la droite, l'écusson, et on l'insinue dans l'ouverture, et il est placé ainsi qu'on le voit en B (fig. 14). On observe avec soin que l'écorce de la partie supérieure de cet écusson corresponde et joigne en tous points l'écorce coupée de la partie transversale du ⊤ (fig. 14 D), après avoir insinué le reste sous les deux parties de l'écorce soulevée, qui forment alors deux angles. L'écusson, une fois bien placé, enfoncé et collé contre le bois, vous ramenez les deux angles de l'écorce sur l'écusson, mais sans couvrir l'œil.

On doit avoir par avance préparé de petites ligatures, soit en laine, soit en coton, (ce sont les meilleures, parce qu'elles ont la facilité de prêter et de s'étendre) soit en chanvre, écorce, brindilles d'osier, de saule, &c.; le moment de les employer est venu. Prenez ce lien par le milieu, placez-le derrière la partie de la greffe, ramenez-le sur le devant, et recouvrez la ligne transversale du ⊤ ; ra-

menez-le

menez-le sur le derrière, puis sur le devant, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toute la greffe en soit recouverte, sans cependant cacher l'œil. Nouez ensuite par derrière, et l'opération est finie.

La plupart des pépiniéristes suppriment l'excédent de la branche, après l'avoir greffée. Ne vaut-il pas mieux le couper auparavant, après avoir examiné et choisi l'emplacement où l'on veut greffer? Souvent cet excédent de branche embarrasse, et plus souvent encore la secousse que l'on donne à la branche en la retranchant, puisque l'on est obligé de placer la main trop bas, peut occasionner le dérangement de l'écusson : il faut aller au plus sûr.

On est quelquefois surpris du peu de réussite de plusieurs greffes, quoique l'opération ait été bien faite. Une légère attention auroit prévenu ce contre-tems. Après avoir détaché l'écusson de dessus le bois c'est le cas d'examiner si son œil est vide ou plein ; c'est-à-dire, si la partie intérieure et qui constitue essentiellement la greffe, n'est pas restée adhérente au bois. Dans ce cas, l'écusson est à rejetter, et sur mille il n'en réussira pas un. Le moyen le plus sûr de parer à cet inconvient, est, lorsqu'on lève

l'écusson, de laisser un peu de bois sous l'œil. L'habitude facilite cette pratique.

Il y a deux manières de greffer en écusson, ou à œil dormant.

I. La greffe en écusson à la pousse ne diffère en rien, quant au mécanisme de l'opération qui vient d'être décrite ; la saison seule a fixé sa dénomination. Elle s'exécute dès que l arbre commence à être en sève, et l'on choisit alors un œil sur un bourgeon d'un arbre franc, œil qui n'a pas encore poussé.

II. La greffe en écusson à œil dormant se pratique lorsque l'arbre est en pleine sève, et elle ne diffère de la précédente, que parce la feuille, mère nourrice du bouton, est développée et couvre de sa base l'œil qui doit pousser au printems de l'année suivante. La figure 12 représente cet écusson. A désigne l'œil, et B la queue ou pétiole de la feuille qu'on a coupée exprès, et qu'il faut ainsi couper, puisque ce n'est plus à elle que sera confiée la nourriture de l'œil. On l'a appellé dormant, parce qu'il reste engourdi, et comme dormant jusqu'au retour des premières chaleurs du printems suivant.

Soit que l'on greffe en écusson à la pousse, soit à l'œil dormant, on peut placer deux greffes sur le même sujet, aux deux côtés

opposés ; mais non pas sur la même ligne, l'une doit être plus haute que l'autre. Pour suivre l'ordre de la nature, on fera très-bien d'observer le même espace entre les deux greffes, que la nature conserve d'un œil à l'autre.

Cette greffe diffère encore de la précédente, en ce que dans la première on abat la partie de la branche supérieure à l'écorce, tandis que pour celle-ci on la conserve jusque vers la fin de l'hyver prochain : alors on la rabaisse à cinq ou six lignes au-dessus de l'œil qui a dormi jusqu'à cette époque, et qui ne tardera pas à s'ouvrir et à pousser un jet vigoureux au moment que la chaleur viendra ranimer la végétation.

Notions préliminaires sur la culture des Jardins potagers.

Les arbres forment un très-grand épanouissement de racines qui se distribuent de côté et d'autre, et qui, prenant continuellement de nouveaux accroissemens, s'étendent et s'insinuent dans de nouvelles particules de terre, et en recueillent les sucs. De sorte qu'un arbre peut subsister dans un

terrein, tant que ses racines peuvent y trouver des parties neuves et pleines de sels; et s'il est du genre de ceux qui ont peu de racines, ou qui profitent et croissent lentement, il ne profitera pas en un siècle.

Mais les plantes, placées fort près les unes des autres, étant garnies de racines d'autant plus nombreuses et actives que dans l'espace de quelques mois ces plantes doivent prendre toute leur croissance et faire leurs productions; cette multitude de suçoirs qui pénétrent toutes les molécules d'une planche de terre, l'épuisent et l'effritent tellement, que rarement la même espèce de terre pourroit y subsister l'année suivante; et lorsque plusieurs espèces de plantes y ont succédées, et que chacune en a tiré les sels qui lui conviennent, elle devient affadie et inepte à la végétation, si elle n'est remontée de nouveaux sels par les labours et les engrais.

Que l'on compare la masse des légumes que l'on retire d'une espace de terre avec celle de toutes les productions des arbres qui occupent un espace égal, on jugera combien ces secours sont peu nécessaires, et doivent être plus fréquens aux terreins employés à la culture des plantes, qu'à ceux qui sont occupés par des arbres.

LABOURS.

Les labours ont pour objet : 1°. de rendre les terres meubles, déliées légères, et faciles à être pénétrées par la chaleur et l'humidité, les deux grands agens de la végétation ; est d'augmenter et d'entretenir leur fertilité, en mettant dessous les parties de dessus, qui ont été comme cuites et bénéficiées par le soleil, et ramenant en dessus les parties du dessous chargées de sels qui s'y sont précipités à une profondeur à laquelle les racines des plantes pénètrent rarement, afin qu'ils soient atténués, affinés, perfectionnés : 2°. De détruire les mauvaises herbes, en les enterrant avec les graines qu'elles ont répandues sur la surface du terrein, afin qu'en se pourrissant, elles fournissent de nouveaux sels, au lieu de dévorer des sucs nécessaires à de meilleures productions. Or les labours pour remplir le premier objet, doivent être faits dans des temps différens et d'une façon différente, suivant la qualité différente des terreins, et les espèces de plantes que l'on se propose de cultiver.

1°. Les terres légéres & seches doivent

être labourées tres-profondément avant l'hyver, afin que les eaux des pluies et des neiges les pénètrent fort avant, et corrigent leur défaut d'humidité. Pendant l'été, il ne faut les labourer que dans les tems de pluie; ou si l'on est obligé de le faire dans les tems secs, il faut leur donner aussi-tôt une mouillure abondante, afin d'en rapprocher les parties et de rendre moins prompte et moins facile l'évaporation de leur peu d'humidité. Dans ces terres qui s'échauffent aisément, les Labours sont moins nécessaires pour y introduire la chaleur, que pour donner passage à l'eau des pluies et des arrosemens, qui seroit bientôt évaporée si elle ne pénètroit pas avant.

2°. Il ne faut, au contraire, donner aux terres fortes, compactes, froides, humides, qu'un léger Labour vers la fin de Brumaire, pour les dresser et faire périr les mauvaises herbes. Mais au printems, lorsque la saison des pluies est passée, et dans l'été, lorsque le tems est le plus sec, on ne peut les labourer trop profondèment ni trop fréquemment, afin de les rompre, les diviser, y faire pénétrer la chaleur, et en faire évaporer l'humidité trop abondante. Outre les grands labours, il faut souvent leur en donner de pe-

tits, des binages, des serfouissages, pour entretenir au moins leur surface et les gersures auxquelles elles sont sujettes, et qui laissent passer le hâle jusqu'aux racines des plantes et des arbres.

3°. Les labours doivent encore être faits relativement à la nature des plantes, dont les unes, telles que l'artichaud, l'oseille, et celles à grosses racines, demandent beaucoup plus d'humidité que les asperges, les pois, les haricots, etc.

4°. La profondeur des labours au pied des arbres, tant en espalier qu'en autre place, se règle par la profondeur à laquelle leurs racines s'étendent, afin de ne les pas offenser, de ne les pas mettre à l'air, de n'en pas ruiner le chevelu. Mais il est très-important de différer les labours du printems jusqu'à ce que les arbres soient défleuris, et que leurs fruits soient noués, si d'autres occupations ont empêché de les faire quelque tems avant la floraison; car les terres ouvertes par les labours, exhalant beaucoup plus de vapeurs que les terres dont la superficie est ferme et plombée, les fleurs humectées et attendries par ces vapeurs sont ruinées par la moindre des gêlées blanches qui sont encore fréquentes dans cette saison.

Si on laboure au pied des cérisiers et des pruniers, dont les racines courent presqu'à fleur de terre, et qu'il ne vienne pas de pluies, la terre desséchant ne peut fournir la nourriture abondante qui est nécessaire à des fruits très-nombreux, et au développement des feuilles et des bourgeons de ces arbres.

Description des différentes sortes de Bêches.

Comme il est très-important de connoître les différentes espèces de bêches qui servent à remuer la terre, nous allons en donner la description et les meilleures formes.

1°. De la Bêche ordinaire. Trois objets concourent à sa formation. La main A, fig. 1, pl. 5; BC le manche et la partie en bois de la pelle; B; le fer ou tranchant, fig. 2, qui forme avec le bois la pelle toute entière, fig. 3. La longueur du manche, depuis A jusqu'à B, fig. 1, est ordinairement de deux pieds quatre pouces. Il peut être raccourci d'un à deux pouces, ou alongé sur les mêmes proportions, relativement à la grandeur de la personne qui travaille. Ce manche a depuis douze jusqu'à treize lignes de diamètre. Il tient à la partie de la pelle B, ou plutôt,

c'est une même pièce de bois ; mais la main A est une pièce qu'on ajoute ensuite. Dans le milieu, une mortoise est pratiquée pour recevoir l'extrémité du manche, coupée en proportion de la largeur et de la profondeur de la mortoise ; il faut que cette portion du manche, enfoncée dans la mortoise soit de niveau et affleure la partie supérieure de la main, afin qu'il ne reste ni prééminence, ni creux : ce qui fatigueroit le dedans de la main de l'ouvrier. Une cheville d'un bois dur, C, donne de la solidité, et fixe ensemble la main et le manche. Quelques personnes en mettent deux, et l'ouvrage est plus solide.

L'extrémité inférieure du manche, c'est-à-dire, ce qui fait partie de la pelle, a depuis huit jusqu'à dix lignes d'épaisseur, sur une largeur de sept à huit pouces. Elle est lisse et plate sur les côtés B D, et taillée en coupant dans toute la partie inférieure, afin qu'elle puisse s'adapter juste à la raînture ou ente formée dans la tranche AA A, fig. 2 La pelle de bois ainsi préparée, et entrée jusqu'au fond de la gorge ou raînture, on fixe le tranchant contre le bois, au moyen des clous plantés à un pouce près les uns des autres sur les bandes de fer BB, fig 2. Ces bandes ont deux lignes d'épaisseur, et leur

largeur suit celle du bois, de sorte que la bêche, fig. 3, toute emmanchée, présente une espèce de coin de huit à neuf pouces de largeur dans la partie supérieure, de sept à huit pouces dans l'inférieure, sur une hauteur de dix à douze pouces. L'épaisseur du bois en AA, fig. 3, recouvert de la bande de fer, est d'un pouce, et le bois et le fer vont en diminuant insensiblement jusqu'en BB, où le fer n'a plus qu'une demi-ligne d'épaisseur.

II. De la bêche poncins (Fig. 4). Nous la nommons ainsi, parce que de Montagne, marquis de Poncins, l'a fait exécuter, et s'en sert habituellement. C'est la même que la précédente, quant au fonds, mais non pas pour les proportions. Afin de la distinguer de la suivante, nous l'appellerons petite poncins.

La petite poncins, fig. 4, a sa pelle de dix-huit pouces de hauteur, sept pouces de large à son sommet de A en B; six pouces et demi de large en C D, à l'endroit où le bois est incrusté dans le fer; enfin, cinq pouces de larges au bec de la bêche HH, ainsi que la petite bêche, fig. 3; mais la différence essentielle est dans l'épaisseur du fer; dans les reins de la bêche XX, fig. 4,

au-dessous du bois. A cet endroit Z, fig. 3, dans la petite bêche, le fer n'a pas tout-à-fait six lignes, tandis qu'à la bêche; fig. 4, il en a sept; ensuite, en descendant jusqu'au bec, le fer doit se soutenir plus épais que dans la petite bêche; le bois de celle-ci doit être enté ou incrusté d'un pouce de profondeur dans le fer. La force dans les reins de la bêche XX, fig. 4, et l'enture du bois d'un pouce dans le fer, sont deux précautions, sans lesquelles on doit s'attendre à voir beaucoup de grandes bêches brisées, parce que le coup de lévier de cet outil étant très-fort, il a besoin d'être plus solidement constitué; enfin, le manche de cette grande bêche est plus long de deux pouces que celui de la petite.

Le rapport géométrique des surfaces des deux bêches, est, pour celle de dix-huit pouces, de cent dix pouces carrés; et pour la surface de la bêche d'un pied, il est de quatre-vingt-cinq; la différence des surfaces est donc de vingt-cinq. Ainsi, en supposant que chaque bêche soulève en raison de sa surface, une tranche de terre de la même épaisseur et de la même pesanteur spécifique, l petite poncins se trouvera chargée, en poids absolu, d'un quart et quelque chose

celui de la bêche d'un pied, sur deux tranchées, lorsque l'on veut miner un terrain. Voici les raisons qu'il donne de cette différence.

« Le mouvement de la grande bêche n'est qu'à deux tems, et à chaque tems elle ne décrit que dix-huit pouces, ensorte que dans les deux tems elle ne décrit que trois pieds ; au contraire, dans la minée de la bêche d'un pied, il y a trois tems, et dans ces trois tems la bêche décrit cinq pieds : ainsi, quelque preste que soit la petite bêche, et quelque lente que soit celle de dix-huit pouces, il n'y a pas plus à s'étonner de voir la grande bêche devancer la petite, que de voir dans la musique la mesure à deux tems plus rapide que la mesure à trois tems. »

III. (De la grande poncins, de deux pieds de hauteur, fig. 5.) Elle pèse huit livres trois quarts, elle a six pouces et demi de large au sommet A B, cinq pouces neuf lignes en C D, c'est-à-dire, à l'endroit où le manche est incrusté dans le fer ; enfin, quatre pouces cinq lignes de large au bec F G de la bêche. Sa superficie est de cent trente-un pouces carrés ; de sorte qu'elle a vingt-un pouces de plus en surface que la petite poncins, et quarante pouces de plus que la bêche d'un

pied. Au sommet, joignant le manche E E, elle a quinze lignes d'épaisseur. Quant aux autres dimensions, et à la solidité depuis le sommet jusqu'aux reins, depuis les reins jusqu'au bec de la bêche, elles sont à peu-près les mêmes que dans la petite poncins.

IV. (Du trident, ou triandine, ou truandine, fig. 6). La bêche pleine ne peut être d'aucun usage dans les terrains pierreux et graveleux : celle-ci supplée aux trois premières. Toute la partie inférieure de A en B en fer; sa longeur de C en D, est de huit pouces, et sa hauteur de D en B, est de douze pouces. La hauteur de la traverse en haut, est d'un pouce; et son épaisseur de huit lignes : c'est la même épaisseur pour les trois branches, ainsi que la même largeur dans le haut; mais elles viennent en diminuant depuis D jusqu'en B où elles finissent par n'avoir que trois lignes d'équarrissage. Ce trident est garni dans son milieu d'une douille GG, qui fait corps avec lui, et cette douille reçoit le manche I, de même longueur que celui de la bêche, fig. 1. La douille est percée d'un trou H, par lequel on passe un clou qui traverse le manche, et va répondre au trou pratiqué dans la douille, et vis-à-vis : de cette manière, le manche est solidement é.fix

V. (De la pelle-bêche simple. fig. 7). Le manche est de trois à quatre pieds de longueur. Plus ce levier est long, cependant, proportion gardée, plus on a de force pour jetter au loin la terre qu'on soulève. La pelle est toute en fer, ainsi que la douille A, dont l'épaisseur va en diminuant jusqu'en B. L'épaisseur de la pelle dans le haut d'une ligne et demie jusqu'à deux lignes; sa largeur est communément de huit pouces, sur neuf à dix de longueur. Le manche et la pelle sont assujettis ensemble par un clou C, qui traverse de part en part, et qui est rivé de chaque côté.

Un défaut de cette pelle-bêche, est d'être trop foible à l'endroit où cesse l'épaisseur de la continuation de la douille en B. C'est-là que le fer se casse ordinairement, ou plie s'il est trop doux; mais à force de plier et d'être redressé, il casse enfin. Un second défaut de cet outil, c'est d'être trop mince dans la partie supérieure sur laquelle le pied repose, lorsqu'il s'agit de l'enfoncer dans la terre. Ce fer coupe la plante des pieds, les souliers même très-forts ne garantissent pas d'une impression qui devient à la longue douloureuse. C'est pour parer à ces inconvéniens, que les cultivateurs des environs.

de Toulouse, du Lauragais ont imaginé la bêche-pelle suivante.

VI. (De la bêche-pelle à hoche-pied mobile. Fig. 8.) Elle ne diffère en rien de la précédente, sinon par un peu plus de grandeur et de largeur, et sur-tout par son hoche-pied A, représenté séparément en B. La douille de la pelle de fer n'a qu'un seul côté plein : le reste est vide ; le manche s'ajuste dans cette douille, et sert de côté opposé à la douille, de manière qu'adapté au manche et à la douille, il réunit si exactement l'un et l'autre, qu'ils forment un outil solide. Ce hoche-pied ou support a trois lignes d'épaisseur, un pouce de largeur. Tous les ouvriers ne bêchent pas du même pied ; mais pour parer à cet inconvénient, on peut le tourner à droite ou à gauche : alors il sert à l'un et l'autre pied. Le même reproche que l'on fait à la bêche-pelle, fig. 7, s'applique à celle-ci ; le fer est sujet à casser dans l'endroit où la douille finit, mais elle a sur elle l'avantage de ne pas blesser la plante du pied de l'ouvrier qui travaille, parce qu'il l'appuie sur le hoche pied, qui a plus d'un pouce de largeur, et même jusqu'à dix-huit lignes. L'ouvrier peut enfoncer cet outil dans la terre jusqu'à la hauteur du hoche-pied, de

sorte qu'il remue la terre à la profondeur de douze à quinze pouces.

VII. De la bêche-pelle de Luques. (fig. 9). Elle diffère de la précédente par la manière dont le hoche-pied A est placé sur le manche. Quand à la pelle, ainsi que la douille, elles sont de fer. La pointe B s'use en travaillant, et s'arrondit ainsi que les angles CC. La pelle de quelques-unes, cependant, a la forme des pelles fig. 7 et 8.

VIII. De la bêche lichet simple. (fig. 10). Elle est en usage dans le Comtat d'Avignon et dans le Bas-Languedoc. La pelle est composée de deux plaques de fer AA, minces, tranchantes et réunies par le bas, ouvertes par le haut, pour y insinuer un manche B, contre lequel elles sont clouées BB. Ce manche placé dans l'ouverture de la lame, en a toute la largeur ; et pour le reste il est tout semblable aux autres manches ordinaires, c'est-à-dire, qu'il a environ trois pieds de longueur, et un pouce et demi de diamètre. La largeur de la pelle est de huit à neuf pouces dans le bas, et de douze pouces dans sa hauteur. Dans le Bas-Languedoc, on nomme cet instrument luchet.

IX. De la bêche lichet à pied, fig. 11, Je ne la crois en usage que dans le Comtat.

Elle diffère simplement de la précédente par le morceau de fer A, sur lequel l'ouvrier pose le pied pour enfoncer l'outil dans la terre.

En général, la manière de se servir des bêches est la même, puisqu'il s'agit de couper une tranche de terre, de la soulever, de retourner le dessus dessous, et si la terre n'est pas émiettée, de la briser avec le plat de la bêche, après en avoir grossièrement séparé les parties par quelques coups du tranchant.

L'ouvrier, suivant la compacité du terrain, prend plus ou moins d'épaisseur dans ses branches; il présente la partie inférieure sur la terre, en donnant un coup avec ce tranchant; ensuite mettant le pied sur un des côtés de la partie supérieure de la pelle, tenant le manche des deux mains, il presse et des mains et du pied, et fait entrer la bêche jusqu'à ce que son pied touche le sol; la bêche alors est enfoncée à la profondeur de douze pouces. Pour y parvenir, si la terre est dure, sans déplacer son instrument, il le pousse en avant, le retire en arrière successivement; et cet instrument agit comme agiroit un coin; il détache enfin la portion de terre qu'il veut enlever.

On doit voir, par ce détail, l'avantage réel des bêches, fig. 4, 5, 6, sur les autres. La main dont le manche est armé, sert de point d'appui aux deux bras de l'homme qui travaille. Son corps est porté presque totalement, suivant sa force et sa pesanteur, attendu qu'il ne touche la terre que par le pied opposé, de sorte que l'instrument entre plus facilement, puisque l'effort est plus grand; au contraire, en se servant des bêches (fig. 7, 8, 9, 11) un des points d'appui se trouve, il est vrai, sur le haut de la pelle, mais l'autre n'est pas au sommet du levier, puisque les deux mains de l'homme sont placées l'une vers le milieu de la hauteur du manche, et l'autre près de son extrémité. Quand même l'une des deux mains seroit placée au sommet, elle n'auroit pas l'avantage qui résulte de la réunion des deux mains de l'homme sur la main ou manette du manche des bêches (fig. 4, 5, 6 et 7). On ne sauroit assez apprécier la grande différence occasionnée par cette simple addition.

La bêche (fig. 8) a l'avantage d'avoir un manche plus long, et la grandeur du levier lui donne beaucoup de force pour soulever la terre, et plus de terre, avec facilité; mais l'avantage de la longueur du levier n'équi-

vaut pas à celui qu'on obtient pour enfoncer la bêche en terre, lorsque son manche est armé d'une main.

La bêche luquoise (fig. 9) n'est pas enfoncée en terre presque perpendiculairement comme les précédentes, mais très-obliquement, ce qui est nécessité par la longueur de son manche, et par la hauteur à laquelle est placé son hoche-pied. Avec les autres bêches on se contente de retourner la terre, mais avec celle-ci on la jette à quelques pieds de distance. On commence par ouvrir un fossé de la profondeur d'un pied, sur deux pieds de largeur, à la tête de l'étendue du terrain qu'on se propose de travailler. La terre qu'on retire de ce fossé est transportée sur les endroits les plus bas du champ, ou disséminée sur le champ même : alors, prenant tranches par tranches successives, la terre est jetée dans le fossé, le remplit insensiblement, et il en est ainsi pour toute la terre du champ. On ne peut disconvenir que ce labour ne soit excellent, et la terre parfaitement ameublie à une profondeur convenable.

Un autre avantage que les Luquois retirent de cet instrument, est la facilité pour creuser des fossés, et former des revete-

mens ; ils jettent sans peine la terre à la hauteur de huit pieds, et forment, avec cette terre, un rehaussement sur le bord du fossé, semblable à un mur. C'est avec cet outil que ces cultivateurs laborieux ont rendu le sol de la république de Luques un des plus productifs et des mieux cultivés de toute l'Italie.

Engrais.

Lorsqu'un terrain est effrité par une suite de productions, les labours sont insuffisans pour soutenir et perpétuer sa fertilité ; il faut que des engrais lui rendent les sels dont il est épuisé. Tous les végétaux, les excrémens des animaux, les animaux eux-mêmes, tant aquatiques que terrestres, sont propres à entretenir ou augmenter la fertilité de la terre, lorsque leurs parties dissoutes par la corruption se mêlent avec la terre, ou plutôt redeviennent terre, reportant dans son sein et lui rendant les sels et les sucs dont elles avoient été formées ou nourries. Parmi les minéraux mêmes, le sel, la marne, la chaux, et toutes les matières dont les sels peuvent se détacher et se fondre, fertilisent la terre.

Les engrais les plus connus des jardiniers, et les plus employés à l'amélioration des

terres des jardins, sont les fumiers pourris et consommés. Mais quelle espèce de fumier convient à chaque espèce de terrain ? Quand et comment faut-il l'employer ? car non-seulement tous les fumiers fournissent des sels aux terres ; mais il y en a qui de plus les échauffent, les dégourdissent, leur donnent de l'action : or, les unes ont plus besoin de sels, les autres moins ; les unes ont assez de sels, et ne manquent que de chaleur pour les rendre actifs.

1°. Le fumier de cheval, qui étant neuf contracte une chaleur égale à celle du feu, est propre à corriger les défauts des terres compactes, froides et paresseuses ; et s'il n'est pas assez efficace, il faut lui substituer le crotin de mouton, ou lui en mêler un peu. La poudrette feroit encore plus d'effet.

2. Le fumier de vache, qui a peu de chaleur, mais qui est gras et onctueux, convient aux terres légères et chaudes, dont les parties trop tenues et dilatées ont besoin d'être liées et rapprochées pour conserver de la fraîcheur et de l'humidité.

3. Les mauvaises herbes et les dépouilles des potagers, et toutes les plantes coupées ou arrachées avant qu'elles soient en graine, et mêlées avec de bonne terre, ou des boues

des rues ou des chemins, et bien consommées, sont un bon engrais pour la plupart des fleurs et des plantes délicates.

4. Le sable de mer exposé au soleil et remué plusieurs fois (seul, ou mêlé avec des boues) est dans les terres fortes un excellent engrais pour plusieurs légumes et plantes.

5 Enterrer les fumiers trop profondément, c'est les rendre inutiles; c'est mettre de la nourriture hors la portée et l'étendue de la plupart des racines des plantes.

6. L'hyver est le vrai tems de fumer les terres. On donne un labour profond, on étend le fumier dessus, et on le laisse passer l'hyver dans cet état. Après l'hyver, on fait un labour moins profond et on enterre le fumier. Etant ainsi étendu pendant l'hyver, il achève de se consommer; et les pluies, en détachant les sels, les mêlent, les répandent dans toutes les molécules de la terre. D'ailleurs beaucoup d'insectes déposent leurs œufs dans le fumier, le laissant exposé sur la terre pendant l'hyver, les gelées et les pluies en font périr la plupart; au lieu qu'ils se conserveroient en terre, et, éclosant au printems, les vers qui en naîtroient feroient de grands dégâts.

7. Si l'on fume en d'autres saisons, il faut

enterrer le fumier sur le champ, et ne le pas laisser exposé au soleil, qui le dessécheroit et enleveroit les sels et les sucs. Il faut aussi qu'il soit très-consommé ; car beaucoup de plantes ne s'accommodent point des fumiers neufs.

8. Les fumures se renouvellent plus ou moins souvent, suivant que les terres sont plus ou moins bonnes et substancieuses, et qu'elles donnent plus ou moins de récoltes. Un terrain qui ne produit qu'une fois par an n'a pas besoin d'être autant ni aussi souvent fumé, que si chaque année plusieurs espèces de plantes s'y succédoient, ou qu'il n'eût jamais de repos, comme la plupart des jardins des maraîchers.

9. Il y a des légumes qui aiment le fumier, d'autres qui le craignent et ne réussissent point dans les terres récemment fumées : nous l'observerons en traitant de la culture de chaque plante.

10. Les arbres préfèrent au fumier les terres neuves, les gazons bien pourris, la boue des rues vieille et consommée, dont l'effet est beaucoup plus durable.

Les diverses mélanges de terres composées se trouveront aux articles des plantes qui en ont besoin.

Couches-

Couches.

Si tous les fumiers pourris et consommés sont le restaurant des terres usées et épuisées, la chaleur des fumiers neufs de cheval et de mulet, excitée et dirigée par l'art du jardinier, triomphe des ennemis de la végétation, fait germer des semences et croître des plantes dans une saison où les rayons trop obliques du soleil, souvent interceptés et dérobés par les nuages et les brouillards, sont impuissans; nous enrichit dans les tems de la plus grande disette, et nous fait jouir, pendant les rigueurs de l'hyver, de fruits et de légumes que la nature n'accorde à notre climat que dans les saisons tempérées ou chaudes.

Le fumier neuf n'est que de la paille, qui n'a servi de litière aux chevaux ou aux mulets que pendant une nuit ou au plus deux nuits. L'urine de ces animaux, dont elle a été mouillée, la rend capable de contracter une grande chaleur. On la retire seule et sans crotin, ou avec très-peu de crotin, et on l'emploie aussi-tôt à la construction des couches; ou bien on en forme de grandes meules dans un lieu sec, qui n'étant péné-

trées ni par les pluies ni par l'humidité de la terre, ne s'échauffent et ne se consomment point ; de sorte qu'il se conserve très-bien depuis l'été jusqu'au tems d'en faire usage pendant l'hyver.

Les couches doivent être établies dans un terrain sec et chaud ; un peu élevé pour que l'eau des pluies, qui les morfondroit ou les consommeroit trop tôt, ne puisse y séjourner ; bien exposé au soleil, défendu des vents par des murs ou des abris ; enclos et fermé, pour qu'il ne soit pas accessible à tout le monde ; accompagné de quelque bâtiment nécessaire pour mettre à couvert les cloches, les chassis, les paillassons, etc. peu éloigné d'eau de bonne qualité pour les arrosemens.

On fait des couches depuis le commencement de frimaire, pour prolonger jusqu'au commencement de prairial, pour avancer la jouissance des fruits et des plantes qui s'accommodent de cette chaleur artificielle.

1. Pour faire une couche, 1°. le jardinier en ayant marqué l'emplacement et tracé les dimensions en longueur et largeur, il y porte un rang de hottées de fumier (récemment tiré de l'écurie, ou de fumier conservé, mêlé avec environ un tiers de fumier nou-

veau). Il étend ce fumier avec la fourche, et en forme un premier lit qu'il marche de bout en bout, ou qu'il bat et affaisse avec le dos de la fourche, afin de s'assurer qu'il est par-tout également garni ; en arrangeant le fumier, il le retrousse de façon que les bouts de la paille se trouvent en dedans, et que le dehors de la couche soit propre (quelques-uns tondent ces bouts avec le ciseau). Il fait de la même façon un second, un troisième, et autant de lits qu'il est nécessaire pour donner à la couche la hauteur convenable ; ayant sur-tout attention de ne laisser aucun endroit creux et mal garni, parce que l'eau des arrosemens s'y rassemblant, morfondroit cette partie de la couche.

(Si le fumier est sec, on donne à la couche une moullure avec l'arrosoir à criblet; mais s'il a assez d'humidité pour exciter la fermentation et la chaleur, il ne faut pas la mouiller ; car étant arrosée, elle se consommeroit bientôt, et par conséquent sa chaleur dureroit moins long-tems).

2. Lorsque la couche est finie, il la couvre de deux ou trois pouces de terreau fin de vieilles couches, ou de terre meuble, et la laisse dans cet état jusqu'à ce qu'elle s'échauffe ; ce qui arrive dans l'espace de six à

douze jours, suivant la qualité du fumier, celle du terrain sur lequel la couche est assise, et la température de l'air. En disant de ne la couvrir que de deux ou trois pouces de terreau ou de terre, je suppose qu'elle sera par le suite garnie de terre, qui pourroit être brûlée par le grand feu des fumiers; car si elle doit être garnie de terreau, on peut dès ce moment en jetter sur la couche la quantité nécessaire pour la garnir; le terreau ne craint point la chaleur.

3. L'affaissement de la couche (d'environ un tiers) indiquant que sa grande chaleur diminue, le jardinier la sonde avec la main qu'il enfonce dedans; et lorsque la chaleur est tombée à un dégré qu'il peut supporter, il se hâte de dresser la terre ou le terreau. Plaçant sur les côtés de la couche, à deux ou trois pouces du bord, une planche large de huit à dix pouces qu'il soutient ferme, il approche de la terre ou du terreau contre cette planche, et le presse fortement pour le rendre solide. Cette opération faite tout autour de la couche, il garnit le milieu, le presse, l'unit: enfin il place son plant.

Si le plant doit être défendu avec un chassis vitré, il faut en placer la caisse sur la couche, ou sur une médiocre épaisseur de terre ou

de terreau, et mettre le surplus en dedans de la caisse à une hauteur convenable à celle du plant, pressant la terre ou le terreau contre la caisse, de façon que l'air ne puisse pénétrer.

Nota. 1. Les dimensions des couches en hauteur et en largeur varient. Pendant les deux mois les plus rigoureux, depuis la mi-nivose jusqu'à la mi-ventose, les couches doivent avoir trois pieds de hauteur de fumier, et le moins de largeur possible, afin qu'elles aient plus de chaleur et que celle des réchaufs puisse les pénétrer et les ranimer plus promptement. A mesure que la saison s'adoucit, on les fait moins hautes, et on leur donne quatre pieds de largeur, de sorte qu'un pied de fumier suffit à celles de la fin de floréal parce que le soleil ayant alors beaucoup de force, elles sont moins nécessaires pour donner de la chaleur, que pour conserver pendant la nuit celle qu'elles ont reçue du soleil pendant le jour : ce qui augmente beaucoup le progrès des plantes.

Nota 2. Toute plante élevée dans le terreau est insipide, ou n'a qu'un goût désagréable de fumier. Ce caput mortuum de paille mouillée d'urine peut-il contenir beaucoup de sels propres à donner de la saveur

aux plantes et à les nourrir ? c'est pourquoi je n'admets le terreau que sur les couches dont on ne fait d'autre usage que d'y placer des pots dans lesquels on élève le jeune plant de melons, de concombres, et d'autres plantes, qui demande d'être transporté successivement sur plusieurs couches; et sur ces couches mêmes je ne le préfère pas à la terre, parce que ses parties trop meubles laissent plus évaporer et dissiper la chaleur. Mais toutes les autres doivent être garnies de terres, dont les deux qualités essentielles sont d'être fort substancieuses et fort meubles. On les prépare long-tems avant d'en faire usage; on les engraisse avec du crotin de cheval ou de mouton, et on y mêle une quantité suffisante de terreau pour les ameublir. En traitant de la culture de chaque plante, nous indiquerons de quelle épaisseur de terre il faut charger les couches destinées à l'élever : elle se règle sur la longueur des racines, la grandeur des plantes et de leurs productions, et le tems qu'elles doivent y passer. Une laitue n'a pas besoin d'autant de terre qu'une rave qui pousse une longue racine, ou un melon qui pendant trois, quatre, cinq mois doit trouver la nourriture nécessaire à ses longues branches, ses grandes feuilles et ses gros fruits.

La chaleur d'une couche se soutient rarement au-delà de dix ou douze jours, depuis qu'elle s'est modérée au dégré convenable pour y planter. Aussi-tôt qu'elle décline et qu'elle fait craindre pour les plantes, dont la ruine seroit une suite nécessaire de son impuissance pour leur végétation, il faut faire tout autour un rechauf de deux pieds de largeur avec du fumier neuf manié, arrangé, battu ou foulé comme la couche, et d'une hauteur qui excède un peu celle de la couche. Ce rechauf entretiendra la chaleur de la couche pendant huit ou dix jours; après lesquels il faudra le remanier, c'est-à-dire, le défaire, remuer le fumier avec la fourche, et le rétablir aussi-tôt. Si le fumier paroît trop pourri pour reprendre de la chaleur, il faut lui substituer du fumier neuf, ou au moins en mêler une partie avec. La couche n'ayant plus d'autre chaleur que celle qu'elle reçoit des rechaufs, on doit jusqu'à la belle saison être fort attentif à les renouveller aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils ne lui en communiquent plus assez. Lorsqu'on fait plusieurs couches parallèles, on ne laisse qu'un pied de passage entr'elles. Les rechaufs, quoiqu'ils n'aient que cette épaisseur, feront plus d'effet sur deux cou-

ches que les deux pieds de fumier appliqué contre le pourtour extérieur.

A la fin de la campagne, on détruit toutes les couches; on entasse les débris, afin qu'ils achèvent de se consommer. Si le terreau qui en résulte n'est pas propre à amander les terres, il est très-bon pour les ameublir, et très-utile pour couvrir les semences en pleine terre, qu'il préserve du hâle et du dessèchement, des petites gelées, du pillage des oiseaux.

2. Au lieu d'élever les couches sur la surface du terrein, on peut les enterrer, et alors on les nomme (Couches sourdes:) elles conservent mieux leur chaleur, mais elles réussissent mal dans les terres trop humides. Pour faire une Couche sourde, il faut 1°. fouiller d'un pied de profondeur une tranchée de sept pieds de largeur, sur une longueur à volonté. Les terres tirées de la fouille, répandues autour de la tranchée, plombées et affermies sur les bords à une hauteur de six pouces à un pied, rendront la profondeur totale de la tranchée d'un pied et demi à deux pieds; et formant un talus en dehors, elles éloigneront de la couche l'eau des pluies. 2°. Dresser, comme il a été détaillé ci-devant, une Couche suivant la

longueur de la tranchée, ayant quatre pieds de largeur, et quatre pieds au moins de hauteur; de sorte qu'il reste tout autour dix-huit pouces de vuide pour les réchaufs. Lorsqu'elle en aura besoin, on ne fera le premier que d'un pied ou quinze pouces de hauteur; pour le second, on chargera le premier d'une pareille hauteur de fumier; pour le troisième, on chargera les deux autres de fumier jusqu'au niveau ou un peu au-dessus de la surface de la Couche; et si elle a besoin de plus de rechaufs, on remaniera les premiers, ou on en fera un nouveau. Si ces Couches exigent plus de fumier que les autres, il en entre moins dans les rechaufs.

3. Si avec du fumier demi-consommé, vous faites une Couche de deux pieds et demi de hauteur dans une tranchée qui ait cette profondeur sur cinq pieds de largeur, de sorte qu'autour de la Couche il y ait demi-pied de vuide, et que vous remplissiez de tan cet espace vuide; la Couche conservera long-tems sa chaleur, et n'aura pas besoin de rechaufs; parce que le tan absorbant l'humidité superflue du fumier, et étant plus compact, il en retarde la pourriture, et en prolonge beaucoup la chaleur.

Par la même raison, on fait de fort bonnes

Couches qui conservent long-tems leur chaleur, avec des feuilles d'arbres, (ou mieux de la bruyère séchée et hachée; ou de la fougère coupée verte, séchée et hachée, ou bien foulée), mêlées avec du fumier neuf, faisant alternativement un lit de feuilles ou de bruyère ou de fougère, et un lit de fumier. Ces Couches s'échauffent un peu plus tard, mais elles jettent un feu beaucoup plus grand et soutiennent leur chaleur plus long-tems que celles qui ne sont faites que de fumier.

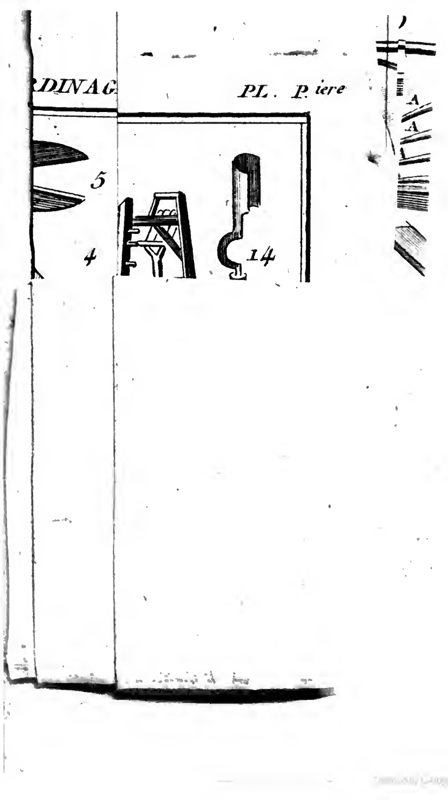
Mais vos couches seront bien préférables aux précédentes, auront un premier feu moins violent, et soutiendront plus long-tems une chaleur tempérée, si vous les faites de plusieurs lits bien foulés et marchés de fumier préparé. Par un tems sec, de gelée, ou autre, tirez le fumier de l'écurie; transportez-le en un lieu ouvert et exposé au soleil (dans l'hyver, sous un appentis ou hangard, parce que dans cette saison rarement il se passe une huitaine sans pluie.) Remuez-le, fanez-le quatre ou cinq fois à deux jours d'intervalle; et chaque fois que vous le retournerez, mêlez-y quelques matières capables de fermentation et de chaleur, et propres àabsorber l'humidité du fumier, telles

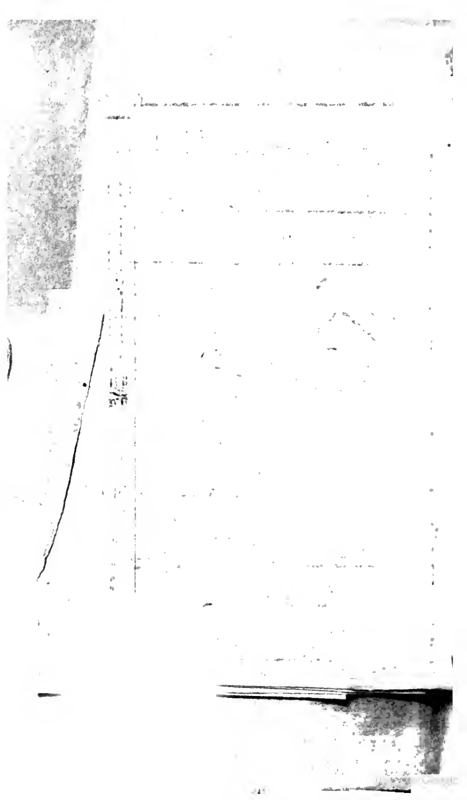
que de la bruyère séchée et hachée, des feuilles séches de chêne ou d'orme, de la sciure de bois, du vieux tan, du son de bled ou de sarrasin, des vannures de bled qui contiennent des débris d'épis, des cendres de bois, ou de tourbe, ou de charbon de terre, &c. La quantité de la matière mêlée doit être à-peu-près égale au quart du fumier, et bien moindre, si c'est de la cendre, du tan, de la sciure, &c. Après avoir ainsi préparé votre fumier pendant huit ou dix jours, formez-en vos Couches, comme il vient d'être expliqué.

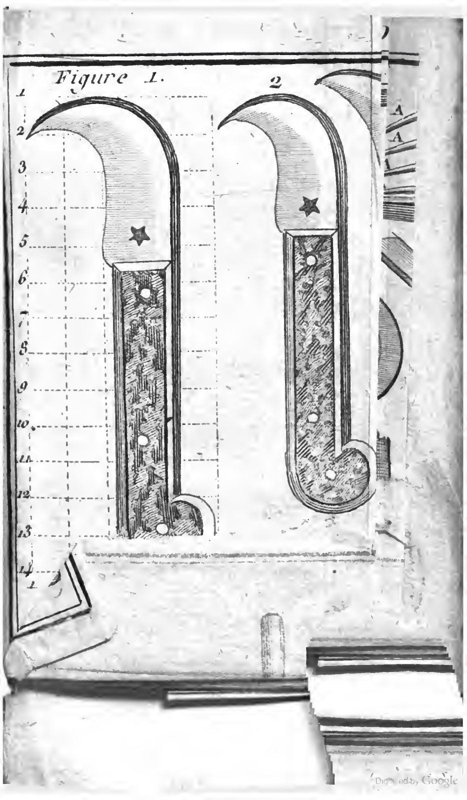
La culture des plantes sur Couches exige du Jardinier beaucoup d'activité, de vigilance et d'expérience. Un instant peut lui faire perdre le fruit de ses dépenses et de plusieurs mois de travail. Les principaux soins nécessaires à ces plantes sont; 1°. De leur procurer une chaleur tempérée, mais égale et soutenue : l'excès, comme le défaut de chaleur, les fait fondre et périr. 2°. Les préserver du froid, en tenant les chassis fermés, et même couverts de paillassons pendant les nuits et les tems rudes, et les cloches bornées, c'est-à-dire, garnies de paille tout autour, et couvertes de litière ou de paillassons. 3°. Leur donner de l'air toutes

les fois qu'il n'est pas trop froid, afin qu'elles se fortifient par la transpiration, et qu'un séjour trop continu dans un atmosphère humide et étroite ne les fasse pas tomber dans la langueur, l'étoilement et la pourriture. 4°. D'essuyer une ou deux fois par jour les vapeurs humides qui s'attachent au verre, et qui tombant sur les plantes, leur sont très-nuisibles ; et pendant cette opération qui doit être fort prompte, couvrir les plantes avec des paillassons, si le tems est froid ou humide ; mais s'il est doux, on peut retourner les chassis pour les faire sécher. 5°. De jetter à propos sur les cloches et sur les vitrages un peu de paille ou un canevas, pour rompre les rayons du soleil et parer ses coups qui quelquefois sont à craindre dès le mois de Ventôse, lorsque l'air est doux et le ciel pur. Nous traiterons plus au long des Couches et des Chassis dans la dernière partie de cet ouvrage.

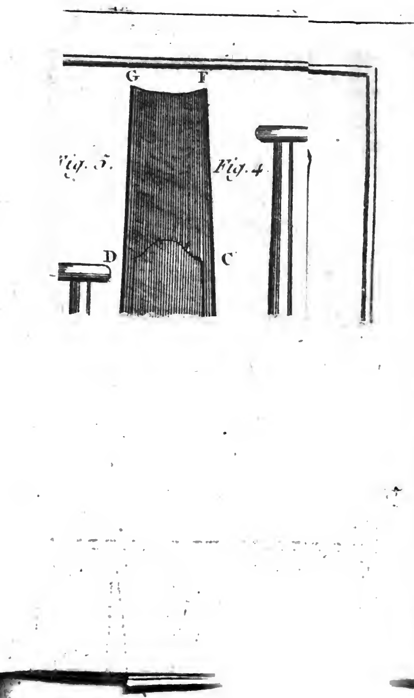
FIN.


RDINAG
PL. P. iere
5
4
14
A
A




Figure 1.
2
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
A
A
A




G
F
Fig. 5.
Fig. 4
D
C

